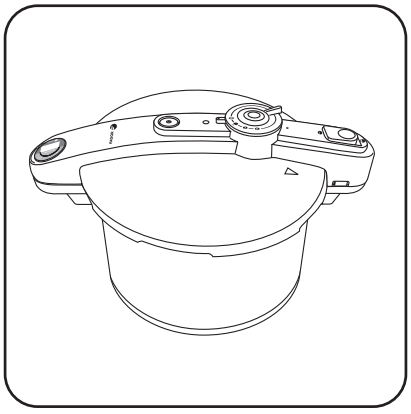
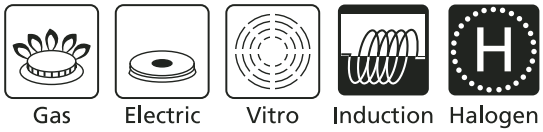
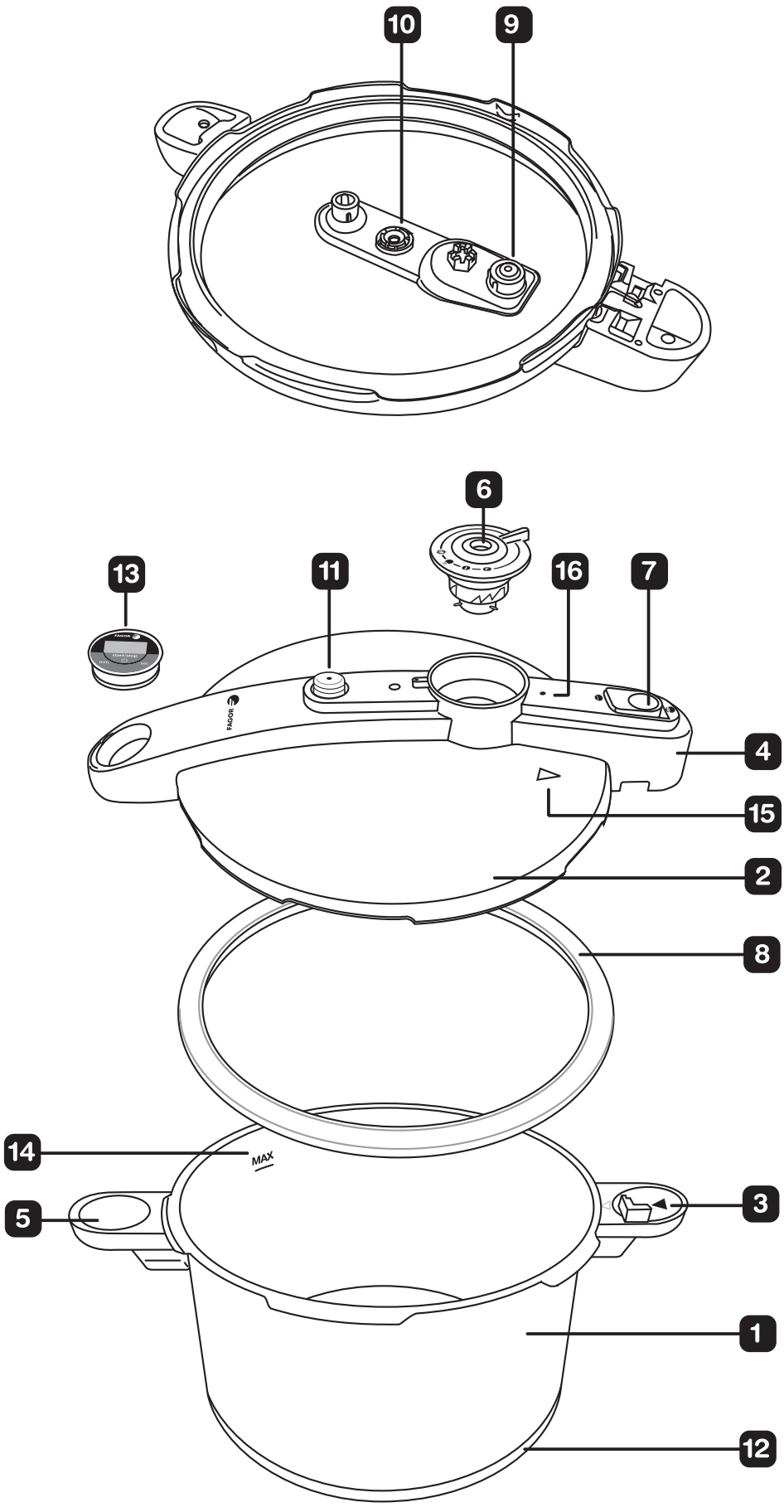
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUÇÕES
MANUEL D'INSTRUCTIONS
USER'S MANUAL
GEBRAUCHSANWEISUNG
ΕΝΤΥΠΟ ΟΔΗΓΙΩΝ
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
NÁVOD K POUŽITÍ
NÁVOD NA POUŽITIE
INSTRUKCJA OBSŁUGI
دليـــل الإســـتعمال





FAGOR


10
9
6
13
11
16
7
4
15
2
8
14
MAX
5
3
1
12

OLLA A PRESIÓN CHEF

español

I DESCRIPCIÓN GENERAL

1 Cuerpo de la olla
2 Tapa de la olla
3 Asa inferior
4 Asa superior
5 Asa posterior
6 Válvula de funcionamiento
7 Pulsador
8 Junta de cierre
9 Válvula de seguridad 1
10 Válvula de seguridad 2
11 Indicador de nivel de presión
12 Placa difusora térmica
13 Cronómetro *(para modelo con cronómetro)*
14 Nivel MAX de llenado
15 Marca posicionado cierre tapa
16 Orificio de Reset

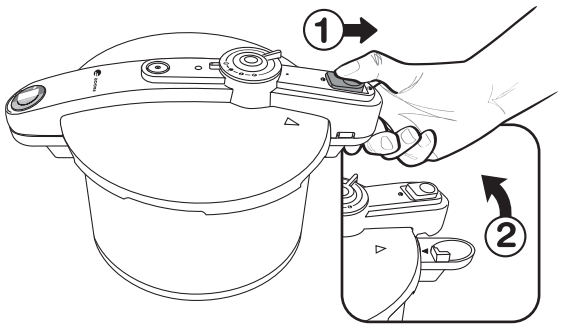
Capacidad	Ø Difusor
4-6 Lts	20,5 cm
8 Lts	23 cm

PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD

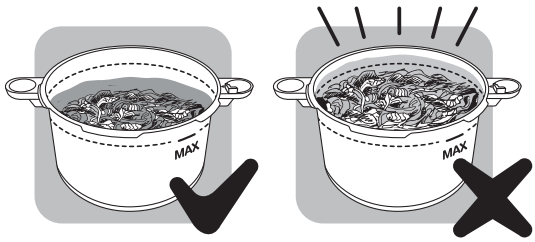
» Leer todas las instrucciones.
» Mantener una estrecha vigilancia si la olla a presión es utilizada cerca de niños.
» No introducir la olla a presión en un horno caliente.
» Desplazar la olla a presión con un máximo de precaución. No tocar las superficies calientes. Utilice las empuñaduras y botones. Si es necesario, utilice guantes.
» No utilizar la olla a presión con otro fin que aquél para el que está destinada. No abrir nunca la olla a presión por la fuerza. Asegurarse de que su presión interior haya caído completamente.
» Tras la cocción de carnes que tengan piel, (p.e.: lengua de buey) que puede inflarse bajo el efecto de la presión, no pinche la carne mientras la piel presenta un aspecto hinchado, podría escaldarse.
» En caso de alimentos pastosos, la olla a presión debe agitarse ligeramente antes de la apertura de la tapa para que estos alimentos no salpiquen al exterior.
» No utilizar la olla a presión para freír a presión con aceite.
» No intervenga en los sistemas de seguridad más allá de las instrucciones de mantenimiento precisadas en el manual de utilización.
» Solo utilice piezas originales de acuerdo con el modelo correspondiente.
» No utilice detergentes abrasivos.
» Utilice un foco de calor adecuado, igual o inferior al del fondo del aparato. Un sobrecalentamiento puede ennegrecer el acero o producirse manchas doradas o azuladas, las cuales desaparecen con una limpieza normal.
» Conserve estas instrucciones.

II MODO DE EMPLEO

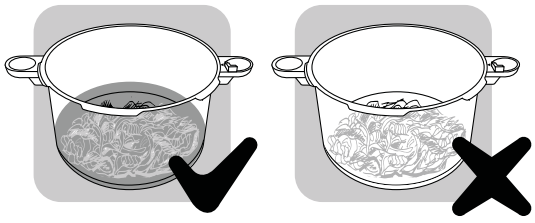
1. APERTURA DE LA OLLA: Desplazar el pulsador hacia atrás y girar la tapa a la derecha.



2. LLENADO del alimento en la olla:
» No sobrepasar el nivel MAX.

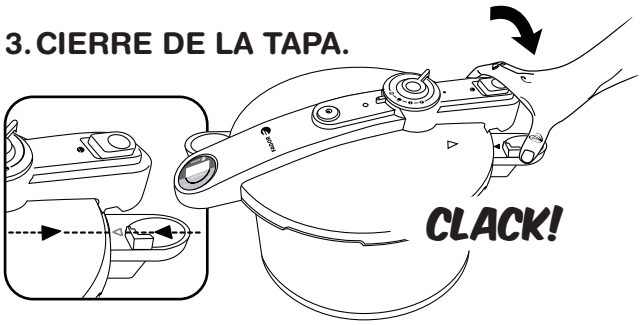


» Siempre introducir un mínimo de líquido, 200 ml.



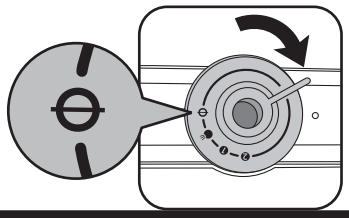
Cuando se cuecen alimentos que se expanden durante la cocción como el arroz y las legumbres, no llenar la unidad más de la mitad de su capacidad.

3. CIERRE DE LA TAPA.



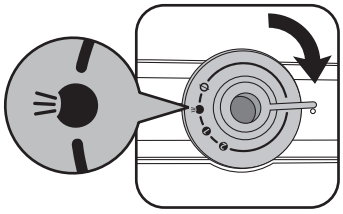
4. SELECCIÓN DE NIVEL DE PRESIÓN.

4.1 Posición para la extracción y montaje de la válvula en operaciones de limpieza.

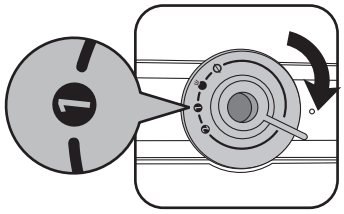


Antes de pasar a esta posición asegurarse de que no existe presión en el interior de la olla, por ejemplo, manteniendo la tapa válvula en posición de descompresión, ver apartado II.4.2.

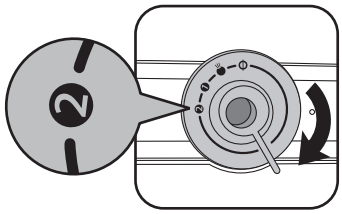
4.2 Posición para la extracción de toda la presión del interior de la olla una vez terminada la cocción.



4.3 Nivel de presión medio. Los tiempos de cocción son algo más altos que en posición 2. Emplear para cocción de sopas, pescados, postres, etc.



4.4 Nivel de presión alto. Los tiempos de cocción son algo más reducidos. Emplear para cocción de carnes, legumbres, pasta, etc.



Para más información ver tabla adjunta del punto II.6.4

4.5 Seleccione la presión de cocción.

POSICIÓN DEL SELECTOR	PRESIÓN / bar
	0
❶	0'55
❷	1'05

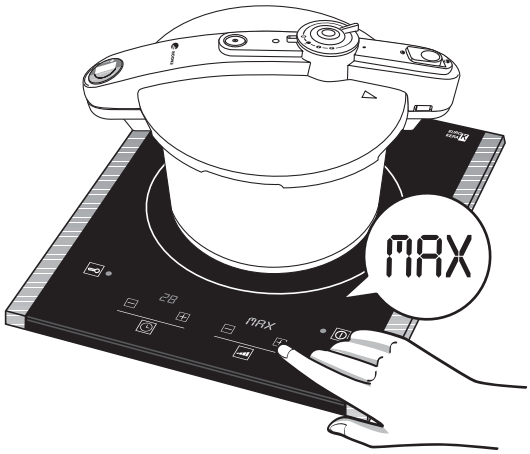
5. FUNCIONAMIENTO DEL CRONÓMETRO *(para modelo con cronómetro).*

5.1 ON/OFF ⏻

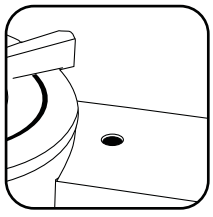
5.2 Selección del tiempo. Pausa / Marcha.

5.3 Poner a cero.

6. FUNCIONAMIENTO BAJO PRESIÓN.

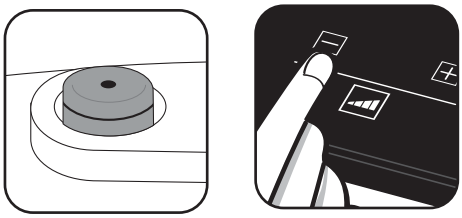


6.1 Cuando en el orificio de reset suba el indicador naranja significa que existe presión y no se debe abrir la olla

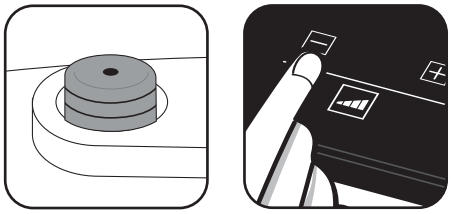


6.2 Si seleccionamos el nivel de presión ❶ el indicador de nivel de presión saldrá hasta la primera raya. Una vez visible ésta, regu-

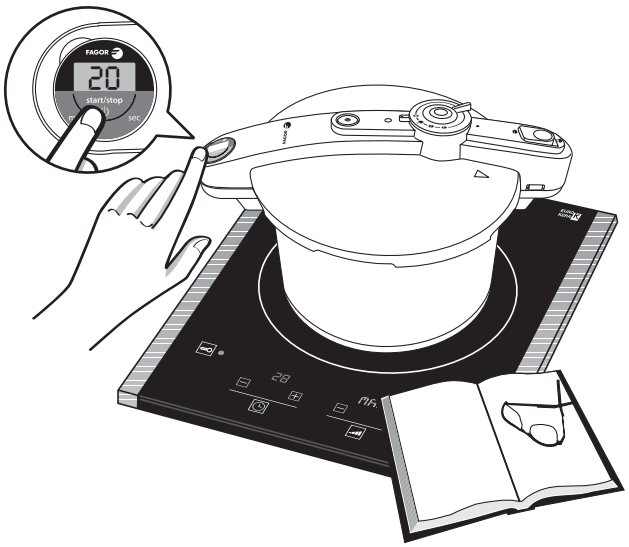
le el fuego al nivel adecuado para que se mantenga a esta medida y no haya salida de vapor.



6.3 Si seleccionamos el nivel de presión ❷ el indicador de nivel de presión saldrá hasta la segunda raya. Una vez visible ésta, regule el fuego al nivel adecuado para que se mantenga a esta medida y no haya salida de vapor.



6.4 Ajuste del tiempo de cocción. En función de la receta seleccionar el tiempo de cocción y pulsar START *(para modelo con cronómetro)*.



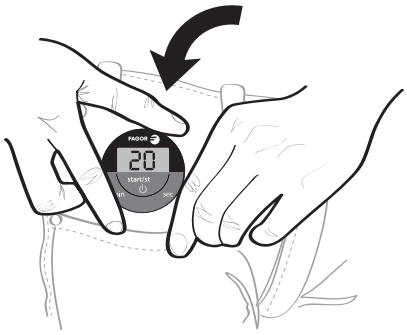
Estos tiempos que indicamos, deben tomarlos como una orientación, debe adaptarlos a sus gustos personales, su forma de cocinar, tipo de ingredientes, etc.

- **» Es preferible remojar las lentejas, garbanzos y judías, etc. antes de cocerlos.**
- **» No es necesario descongelar las legumbres congeladas ni los pequeños pescados. Para pescados grandes y carne congelada alargar unos minutos los tiempos de cocción.**
- **» Las sopas espumosas (sopa de guisantes, etc.) deben cocinarse primero sin la tapa y antes de cerrar la tapa filtrar con la espumadera.**
- **» No hace falta tener en cuenta la disminución de líquido ya que apenas escapa vapor al exterior.**
- **» Dorar bien la carne, un poco más que de costumbre, ya que con el vapor, perderá un poco de color. Sus tiempos de cocción dependen del espesor y la calidad.**
- **» Limpie bien el pescado, rocíelo con un poco de jugo de limón y sálelo justo después de la cocción.**

ALIMENTOS	Cantidad de Agua	Minutos de Cocción	Posición del Selector
SOPAS:			
Sopa de arroz	Al gusto	4-6	2
Sopa de ajo	Al gusto	1-2	1
Sopa Juliana	Al gusto	3-5	2
Sopa de verduras	Al gusto	4-5	2
Sopa de pescado	Al gusto	3-4	2
Sopa de fideos	Al gusto	3-5	1
PASTAS:			
Arroz con pollo	2 tazas por 1 arroz	6-7	2
Paella valenciana	2 tazas por 1 arroz	6-8	2
Espaguetis	Cubrir	4-5	2
Macarrones gratinados	Cubrir	5-6	2
VERDURAS:			
Acelga	Cubrir	6-7	2
Alcachofas salteadas	Cubrir	5-6	2
Puerros	Cubrir	3-5	2
Zanahoria	Cubrir	5-6	2
Berza	2 tazas	4-5	2
Coliflor	2 tazas	4-6	2
Espinacas	Cubrir	4	2
Habas	Cubrir	3-4	2
LEGUMBRES:			
Garbanzos	Cubrir	20	2
Lentejas	Cubrir	15	2
PATATAS:			
Patatas en salsa verde	1 l. por 1 kg.	5-7	2
Patatas a la riojana	3/4 l. por 1 kg.	5-7	2
PESCADOS:			
Marmitako	Al gusto	10	2
Chipirones	2 tazas	10	2
Pulpo	Cubrir	30	2
Trucha	1 taza	30	1
Mejillones al vapor	1/2 l.	20	1

CARNES:			
Albóndigas	2 tazas	10-12	2
Redondo	Cubrir	20-22	2
Riñones al Jerez	2 copas de Jerez	5-6	2
Solomillo de buey	1 taza por 1,5 kg.	15-17	2
Callos	Cubrir	25-35	2
Cordero	1/2 l. por 1 kg.	10-12	2
Conejo	1/2 l.	10-12	2
Codornices en salsa	1 taza	5-10	2
Pollo al Jerez	1 taza	8-9	2
Gallina	Cubrir	15-20	2
POSTRES:			
Arroz con leche	2 taza leche 1 arroz	6	1
Compota	2 taza	7-8	1
Flan	1/2 l. leche	4-5	1

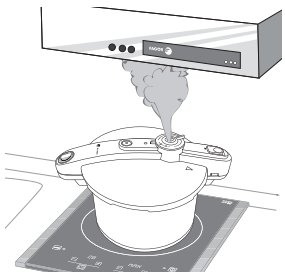
6.5 Puede llevarse el cronómetro con usted mientras la olla cocina, una vez que haya transcurrido el tiempo marcado, el cronómetro pitará *(para modelo con cronómetro)*.

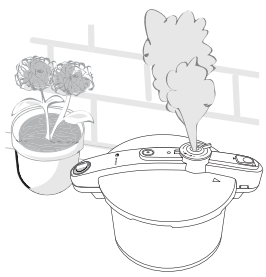


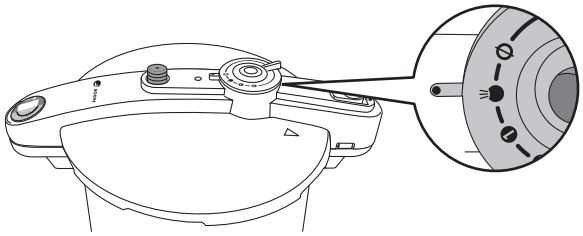
6.6 Apague el foco de calor.

7. DESCOMPRENSIÓN. Hay varios modos de descomprimir la olla a presión:

7.1 Descompresión rápida. Coloque la olla bajo la campana extractora o sáquela al exterior. Después cambie la válvula a la posición ⩸● . Ver punto II.4.2.

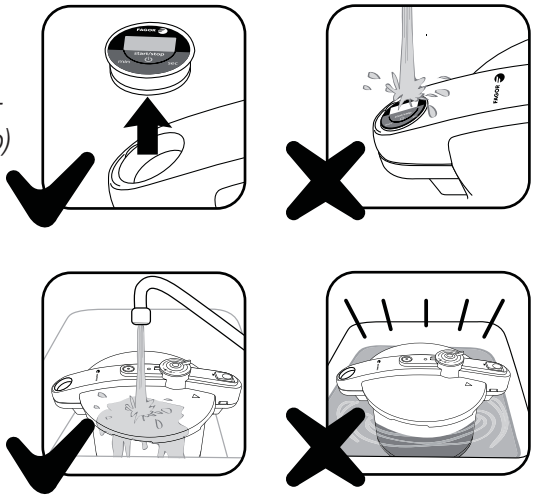






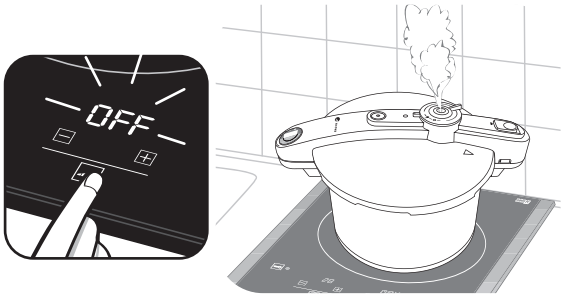
7.2 Descompresión rápida por enfriamiento.

(para modelo con cronómetro)



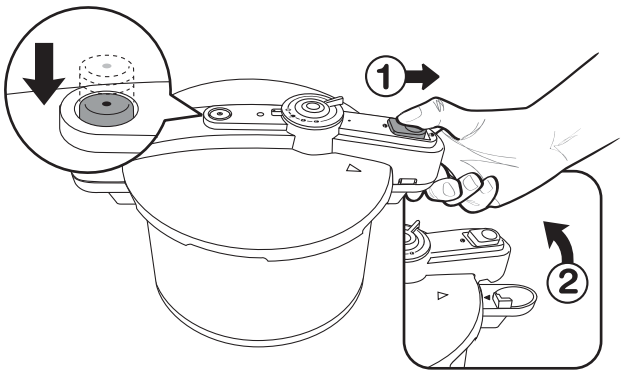
Vierta un ligero chorro de agua fría sobre una esquina de la tapa hasta que el indicador naranja baje. No sumerja nunca la olla en agua, es muy peligroso.

7.3 Descompresión natural.



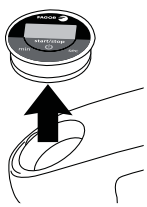
Si deja enfriar la olla en la posición en la que se ha cocinado, téngalo en cuenta a la hora de calcular los tiempos de cocción.

8. APERTURA DE LA OLLA.

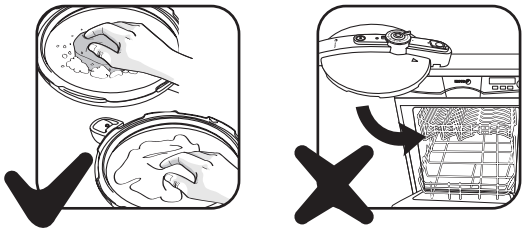


III MANTENIMIENTO

1. Después de cada uso, lave la olla con agua caliente y detergente normal, usando un paño suave, enjuáguela y séquela. Ponga especial cuidado en la zona interior de la tapa.



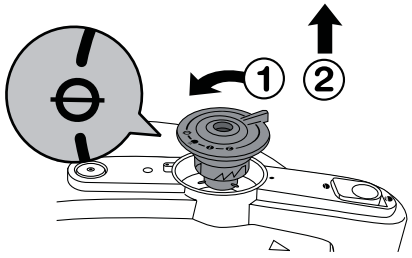
(para modelo con cronómetro)

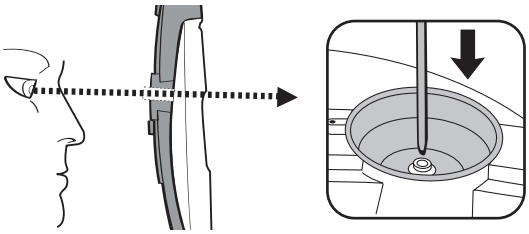


No utilice esponjas de metal o productos abrasivos ya que puede rayar el inoxidable.

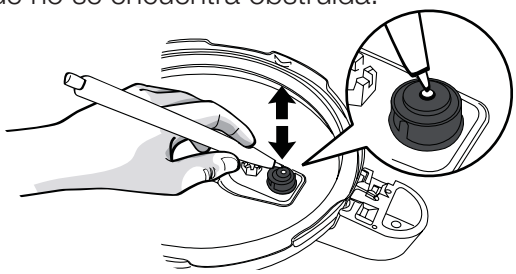
2. Limpie la junta de cierre a mano después de cada uso.

3. Antes de cada utilización verificar si el orificio de la válvula de funcionamiento se encuentra limpio.

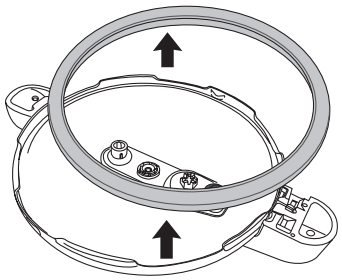




4. Válvula de seguridad. Antes de cada uso pulsar la esfera con un bolígrafo para asegurar que no se encuentra obstruida.

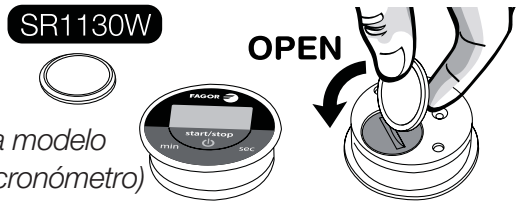


5. Junta de cierre. Se recomienda su sustitución cada 1 ó 2 años en función de su utilización.



IMPORTANTE: No realice variaciones en las piezas, ni trate de montarlas de otro modo que el indicado. UTILICE SIEMPRE REPUESTOS ORIGINALES.

6. Cronómetro. El periodo de vida aproximado para la pila del cronómetro es de 2 años. Usted mismo puede sustituir la pila una vez agotada.

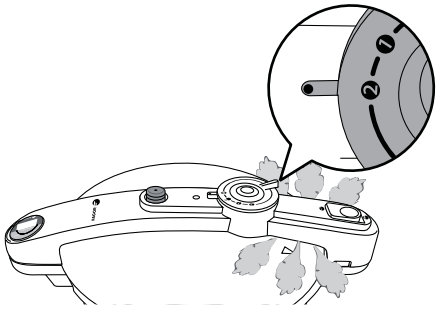


(para modelo con cronómetro)

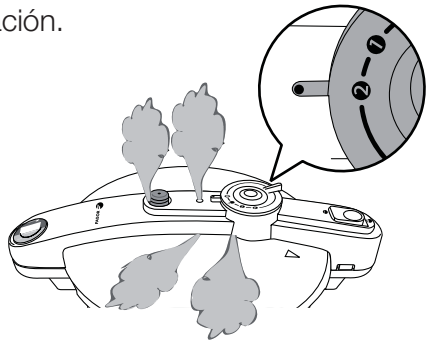
No sumergir el cronómetro en agua.

IV DIAGNÓSTICO

1. Si la válvula de funcionamiento está bloqueada, apague el fuego, abra la olla y limpie la válvula de funcionamiento según punto III.3.



2. Si la primera válvula de seguridad está bloqueada, saltará la segunda válvula de seguridad. Si esto ocurre la olla queda inutilizada y se debe acudir a un centro SAT para su reparación.

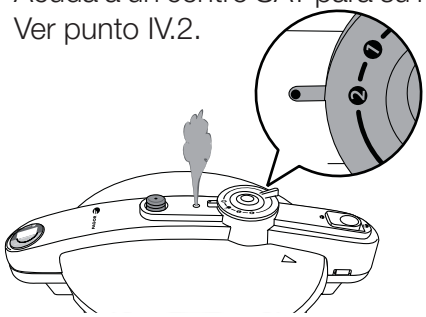


3. La olla no coge presión.

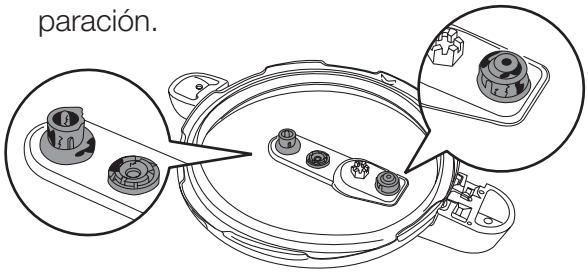
3.1 La olla no está bien cerrada. Vuelva a cerrar hasta oír clack. Ver punto II.3.

3.2 Presión sin seleccionar. Seleccione posición ❶ o ❷ . Ver puntos II.4.3 y II.4.4.

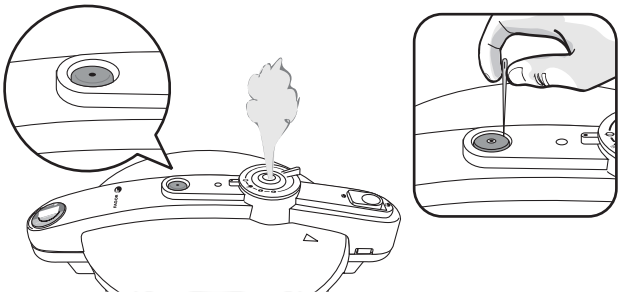
3.3 Segunda válvula de seguridad disparada. Acuda a un centro SAT para su reparación. Ver punto IV.2.



3.4 Juntas de cierre del interior de la tapa dañadas. Acuda a un centro SAT para su reparación.



4. Indicador de nivel de presión no sube correctamente (aunque esto ocurra la olla cogería presión). En tal caso, limpie cuidadosamente la zona con una aguja.



V MEDIO-AMBIENTE

INFORMACIÓN PARA LA CORRECTA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Al final de la vida útil del aparato, éste no debe eliminarse mezclado con los residuos domésticos generales.

Puede entregarse, sin coste alguno, en centros específicos de recogida, diferenciados por las administraciones locales, o distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un residuo de electrodoméstico, significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, derivadas de una eliminación inadecuada, y permite un tratamiento, y reciclado de los materiales que lo componen, obteniendo ahorros importantes de energía y recursos.

Para subrayar la obligación de colaborar con una recogida selectiva, en el producto aparece el marcado que se muestra como advertencia de la no utilización de contenedores tradicionales para su eliminación. Para más información, ponerse en contacto con la autoridad local o con la tienda donde adquirió el producto.

Recuerde que las pilas no son basura doméstica. Las pilas usadas deben ser depositadas en los contenedores destinados especialmente a ello.

PANELA DE PRESSÃO CHEF

português

I DESCRIÇÃO GERAL

1 Corpo da panela
2 Tampa da panela
3 Asa inferior ou punho da panela
4 Asa superior ou punho da tampa
5 Asa posterior da panela
6 Válvula de funcionamento (Selector de pressão)
7 Botão
8 Junta de fecho
9 Válvula de segurança 1
10 Válvula de segurança 2
11 Indicador de nível de pressão
12 Placa difusora térmica
13 Cronómetro *(para modelo com cronómetro)*
14 Nível MÁX de enchimento
15 Marca posicionamento fecho tampa
16 Orifício de Reset

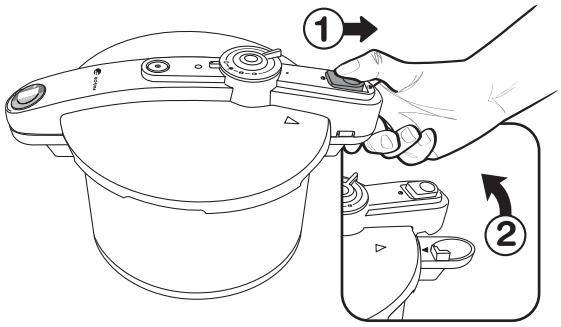
Capacidade	Ø Difusor
4-6 Lts	20,5 cm
8 Lts	23 cm

PRECAUÇÕES BÁSICAS DE SEGURANÇA

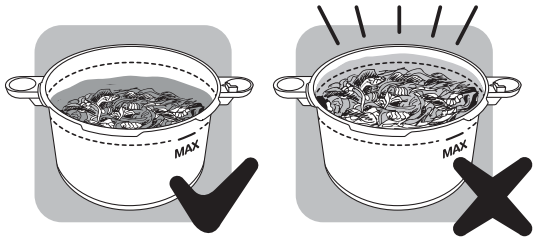
» Ler todas as instruções.
» Vigiar atentamente se a panela for utilizada perto de crianças.
» Não introduzir a panela de pressão num forno quente.
» Deslocar a panela de pressão com um máximo de precaução. Não tocar as superfícies quentes. Utilizar os punhos e os botões. Se for necessário, utilize luvas.
» Não utilizar a panela de pressão com outro fim para além daquele a que está destinada. Nunca abrir a panela de pressão à força. Certificar-se de que a pressão interna tenha caído completamente.
» Depois da cozedura de carnes que tenham pele, (por.Ex.: Língua de vaca) que pode inchar sob o efeito da pressão, não pique a carne enquanto a pele apresentar um aspecto inchado, poderia escaldar-se.
» No caso de alimentos pastosos, a panela de pressão deve ser agitada ligeiramente antes da abertura da tampa para que os alimentos não salpiquem para o exterior.
» Não utilizar a panela de pressão para fritar à pressão com óleo.
» Não intervenha nos sistemas de segurança para além do que vem nas instruções de manutenção indicadas no manual de utilização.
» Utilize apenas peças originais de acordo com o modelo correspondente.
» Não utilize detergentes abrasivos.
» Utilize um foco de calor adequado, igual ou inferior ao do fundo do aparelho. Um aquecimento excessivo pode escurecer o aço ou provocar manchas douradas ou azuladas, que desaparecem com uma prática de lavagem adequada.
» Conserve estas instruções.

II MODO DE UTILIZAÇÃO

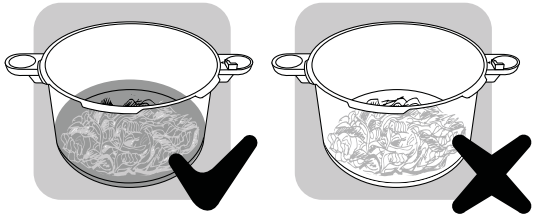
1. **ABERTURA DA PANELA:** Deslocar o botão para trás e rodar a tampa para a direita.



2. **COLOCAÇÃO** do alimento na panela:
» Não ultrapassar o nível MÁX.

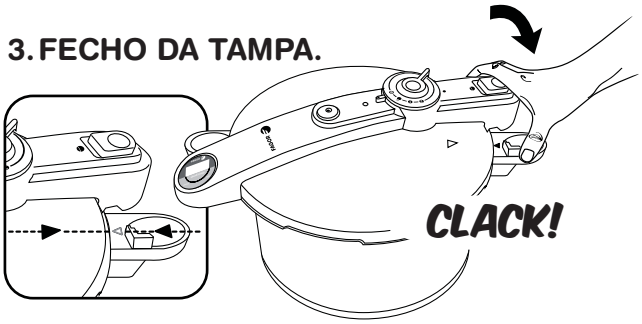


» Introduzir sempre um mínimo de líquido, 200 ml.



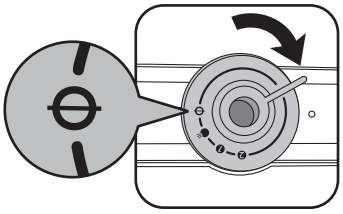
Quando se cozinham alimentos que se expandem durante a cozedura, como o arroz e os legumes, não encher a unidade mais da metade da sua capacidade.

3. FECHO DA TAMPA.



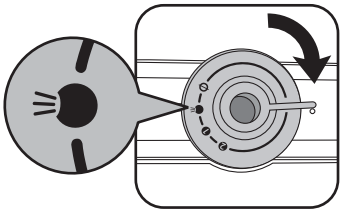
4. SELECÇÃO DO NÍVEL DE PRESSÃO.

4.1 Posição para a extracção e montagem da válvula em operações de limpeza.

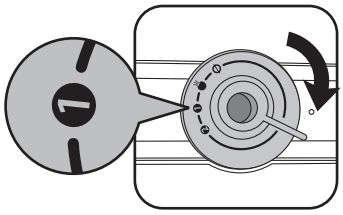


Antes de passar para esta posição certifique-se de que não existe pressão no interior da panela, por exemplo, mantendo a tampa da válvula na posição de descompressão, ver secção II.4.2.

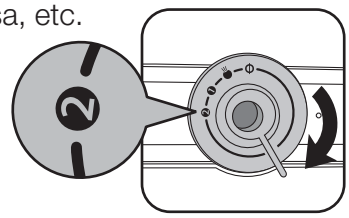
4.2 Posição para a extracção de toda a pressão do interior da panela uma vez terminada a cozedura.



4.3 Nível de pressão médio. Os tempos de cozedura são um pouco mais altos do que na posição 2. Usar para cozinhar sopas, peixes, sobremesas, etc.



4.4 Nível de pressão alto. Os tempos de cozedura são um pouco mais reduzidos. Utilizar para cozinhar carnes, legumes, massa, etc.



Para mais informação ver tabela anexa do ponto II.6.4.

4.5 Seleccione a pressão de cozedura.

POSIÇÃO DO SELECTOR	PRESSÃO / bar
	0
❶	0'55
❷	1'05

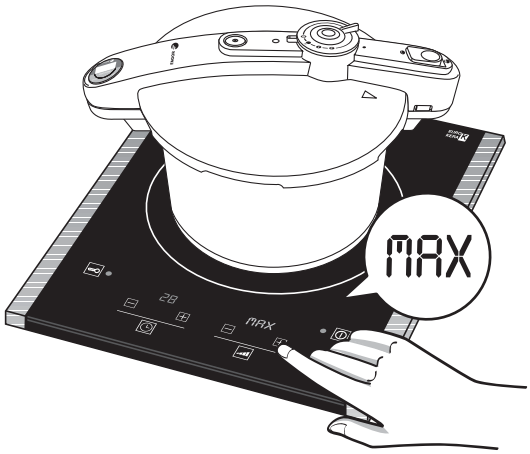
5. FUNCIONAMENTO DO CRONÓMETRO *((para modelo com cronómetro).*

5.1 ON/OFF ⏻

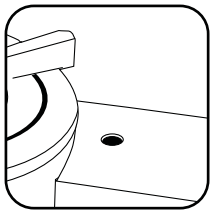
5.2 Selecção do tempo. Pausa / funcionamento.

5.3 Colocar a zero.

6. FUNCIONAMENTO SOB PRESSÃO.

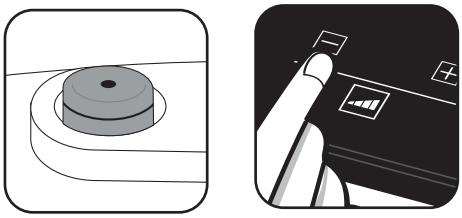


6.1 Quando o indicador laranja subir no orifício de reset, significa que existe pressão e não se deve abrir a panela

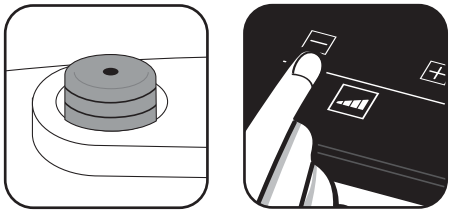


6.2 Se seleccionar o nível de pressão ❶ o indicador de nível de pressão vai até à primeira risca. Quando esta risca estiver

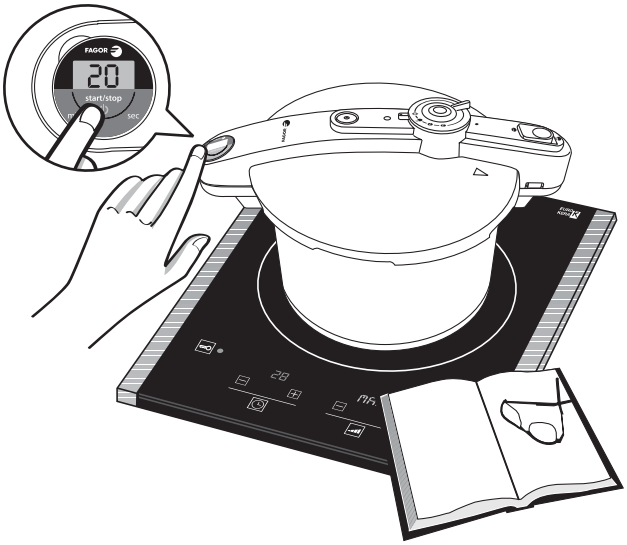
visível, regule o lume para o nível adequado de forma a manter-se assim e não sair vapor.



6.3 Se seleccionar o nível de pressão ❷ o indicador de nível de pressão vai até à segunda risca. Quando esta risca estiver visível, regule o lume para o nível adequado de forma a manter-se assim e não sair vapor.



6.4 Ajuste do tempo de cozedura. Em função da receita seleccionar o tempo de cozedura e premir START (para modelo com cronómetro).



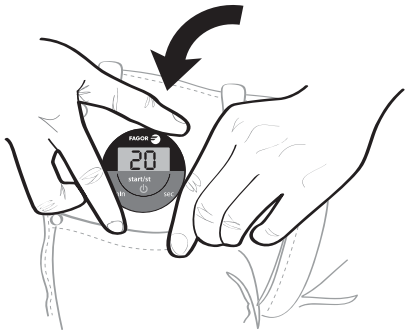
Estes tempos que indicamos devem ser tomados como uma orientação, devendo adaptálos ao gosto pessoal, forma de cozinhar, tipo de ingredientes, etc.

- **» É preferível deixar de molho as lentilhas, o grão-de-bico e o feijão, etc antes de cozê-los.**
- **» Não é necessário descongelar os legumes congelados nem o peixe pequeno. Para peixes grandes e carne congelada alargar uns minutos os tempos de cozedura.**
- **» As sopas espumosas (sopa de ervilhas, etc.) devem ser cozinhadas primeiro sem a tampa e antes de fechar a tampa filtrar com a escumadeira.**
- **» Não é preciso ter em conta a diminuição de líquido já que apenas escapa vapor ao exterior.**
- **» Dourar bem carne, um pouco mais do que o habitual, já que com o vapor, perderá um pouco de cor. Os tempos de cozedura dependem da espessura e da qualidade.**
- **» Lave bem o peixe, verta um pouco de sumo de limão e salgueo exactamente depois da cozedura.**

ALIMENTOS	Quantidade de Agua	Tempo de Cozedura	Posição do Selector
SOPAS:			
Sopa de arroz	Ao gosto	4-6	2
Sopa de alho	Ao gosto	1-2	1
Sopa Juliana	Ao gosto	3-5	2
Sopa de legumes	Ao gosto	4-5	2
Sopa de peixe	Ao gosto	3-4	2
Sopa de maça	Ao gosto	3-5	1
MASSAS:			
Arroz com galinha	2 taças por 1 de arroz	6-7	2
Paelha Valenciana	2 taças por 1 de arroz	6-8	2
Esparguete	Cobrir	4-5	2
Macarrão gratinado	Cobrir	5-6	2
LEGUMES:			
Acelgas	Cobrir	6-7	2
Alcachofras	Cobrir	5-6	2
Alho francês	Cobrir	3-5	2
Cenouras	Cobrir	5-6	2
Repolho	2 taças	4-5	2
Couve flor	2 taças	4-6	2
Espinafres	Cobrir	4	2
Favas	Cobrir	3-4	2
LEGUMES SECOS:			
Grão	Cobrir	20	2
Lentilhas	Cobrir	15	2
BATATAS:			
Batatas em molho verde	1l. p/ kg.	5-7	2
Batatas à Riojana	3/4 l. por kg.	5-7	2
PEIXE:			
Marmitako	Ao gosto	10	2
Chocos	2 taças	10	2
Polvo	Cobrir	30	2
Truta	1 taça	30	1
Mexilhão ao vapor	1/2 l.	20	1

CARNE:			
Almôndegas	2 taças	10-12	2
Redondo	Cobrir	20-22	2
Rins ao Gerês	2 copos de Gerês	5-6	2
Lombo de vaca	1 taça / 1,5 kg.	15-17	2
Tripas	Cobrir	25-35	2
Cordeiro	1/2 l. por kg	10-12	2
Coelho	1/2 l.	10-12	2
Codornizes em molho	1 taça de agua	5-10	2
Frango ao Gerês	1 taça	8-9	2
Galinha	Cobrir	15-20	2
SOBREMESA:			
Arroz doce	2 taças leite 1 arroz	6	1
Compota	2 taças	7-8	1
Pudim	1/2 leite	4-5	1

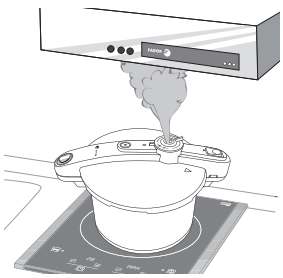
6.5 Pode levar o cronómetro consigo enquanto a panela está ao lume, quando tiver decorrido o tempo marcado, o cronómetro apita (para modelo com cronómetro).

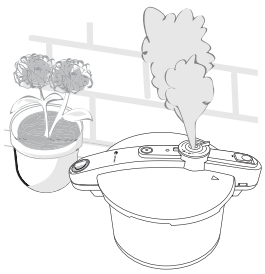


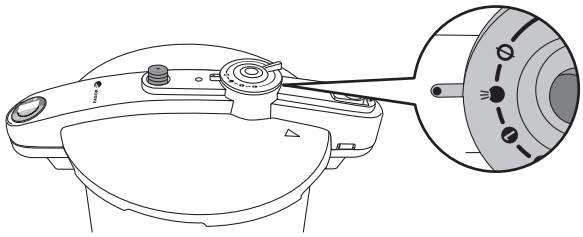
6.6 Desligue o foco de calor.

7. DESCOMPRESSÃO. Existem vários modos de descomprimir a panela de pressão:

7.1 Descompressão rápida. Coloque a panela por baixo do exaustor ou coloque-a ao ar livre. Depois mude a válvula para a posição ⚞● . Ver ponto II.4.2.

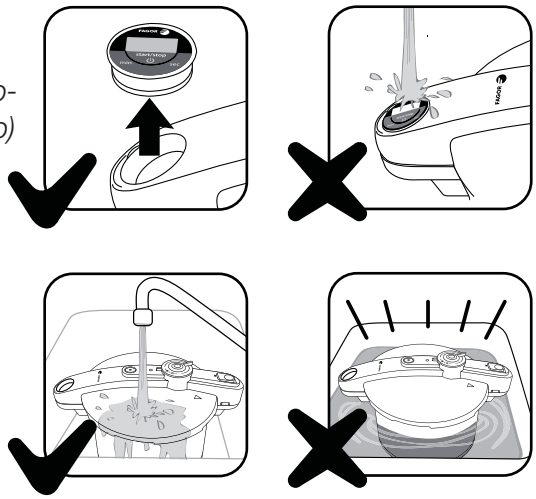






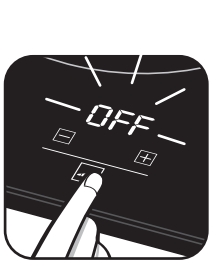
7.2 Descompressão rápida por arrefecimento.

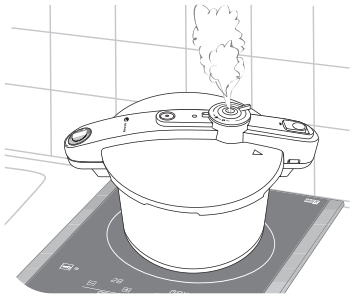
(para modelo com cronómetro)



Verta uma pequena quantidade de água fria num dos cantos da tampa até que o indicador laranja desça. Nunca mergulhe a panela em água, é muito perigoso.

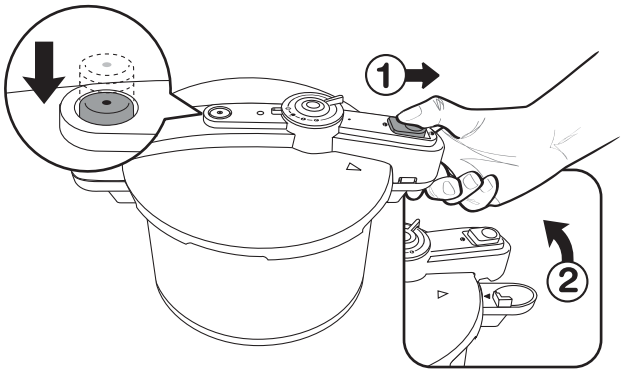
7.3 Descompressão natural.





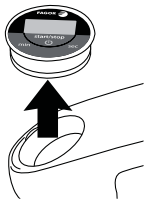
Se deixar a panela arrefecer na posição em que esteve a cozinhar, tenha-o em conta quando calcular os tempos de cozedura.

8. ABERTURA DA PANELA.

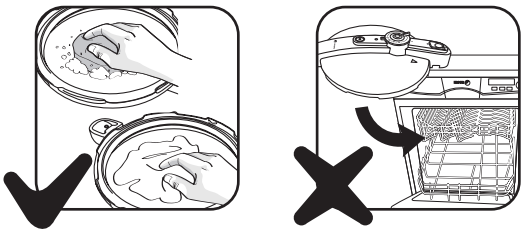


III MANUTENÇÃO

1. Depois de cada utilização, lave a panela com água quente e detergente normal, usando um pano macio, enxagúe e seque-a. Tenha algum cuidado especial na zona interior da tampa.



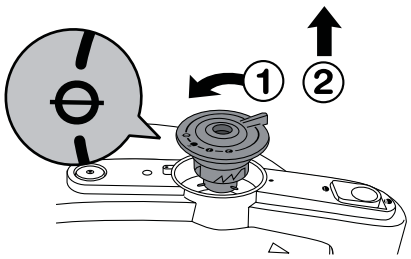
(para modelo com cronómetro)

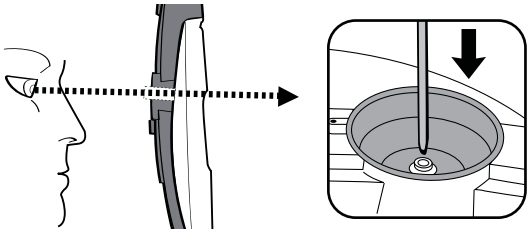


Não utilize esfregões de metal ou produtos abrasivos já que podem riscar o inoxidável.

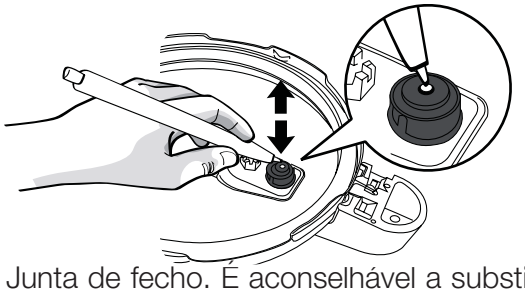
2. Limpe a junta de fecho à mão após cada utilização.

3. Antes de cada utilização verifique se os orifícios de saída de vapor estão limpos e que não haja obstruções na sua conduta.

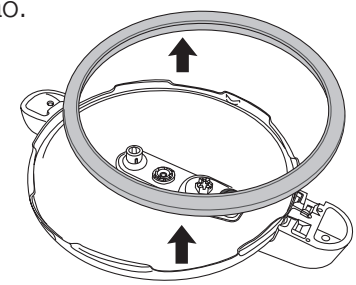




4. Válvula de segurança. Antes de cada utilização pressione a esfera com uma caneta para se certificar de que não está obstruída.

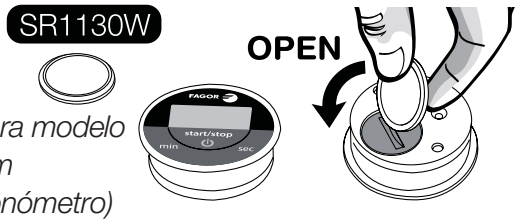


5. Junta de fecho. É aconselhável a substituição dentro de 1 ou 2 anos em função da sua utilização.



IMPORTANTE: Não efectue variações nas peças, nem tente montá-las de outro modo que aquele indicado. UTILIZAR SEMPRE PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO ORIGINAIS.

6. Cronómetro. O período de vida aproximado para a pilha do cronómetro é de 2 anos. A substituição da pilha pode ser feita por si.

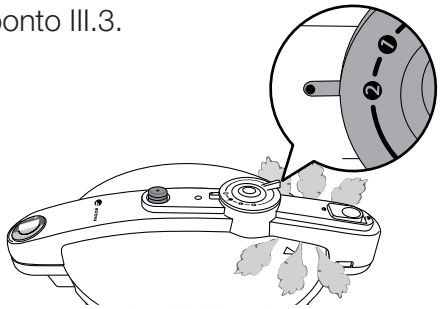


(para modelo com cronómetro)

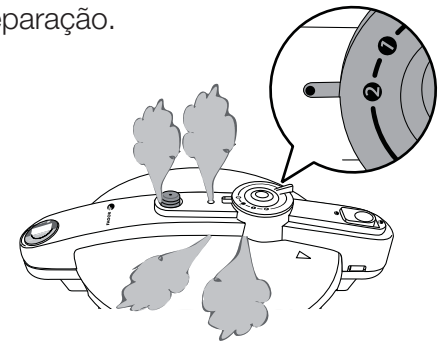
Não mergulhar o cronómetro em água.

IV DIAGNÓSTICO

1. Se a válvula de funcionamento estiver bloqueada, desligue o lume, abra a panela e limpe a válvula de funcionamento de acordo com o ponto III.3.



2. Se a primeira válvula de segurança estiver bloqueada, saltará a segunda válvula de segurança. Se isto acontecer a panela fica inutilizada e deve dirigir-se a um centro SAT para a sua reparação.

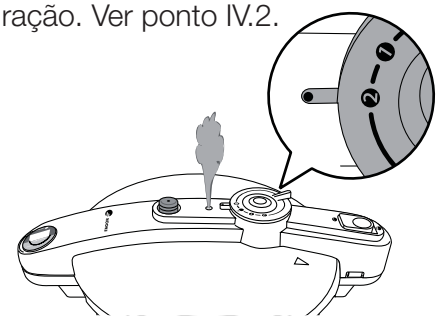


3. A panela não tem pressão:

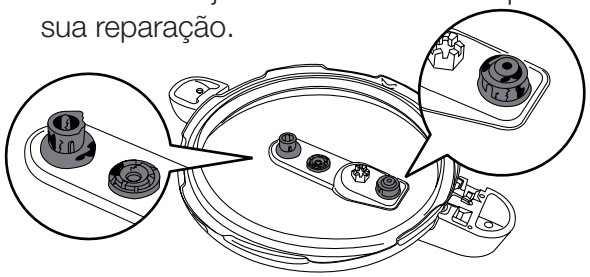
3.1 A panela não está bem fechada. Volte a fechar até ouvir um clique. Ver ponto II.3.

3.2 Pressão sem seleccionar. Seleccione a posição ❶ ou ❷. Ver pontos II.4.3 e II.4.4.

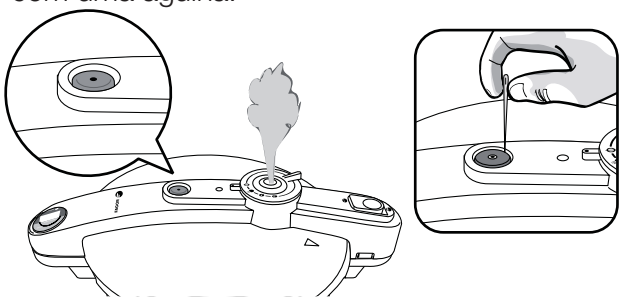
3.3 Segunda válvula de segurança disparada. Dirija-se a um centro SAT para a sua reparação. Ver ponto IV.2.



3.4 Juntas de fecho do interior da tampa danificadas. Dirija-se a um centro SAT para a sua reparação.



4. Indicador de nível de pressão não sobe correctamente (mesmo assim a panela tem pressão). Nesse caso, limpe cuidadosamente a zona com uma agulha.



V MEIO-AMBIENTE

INFORMAÇÃO PARA A GESTÃO CORRECTA DOS RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS

No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos.

Para sublinhar a obrigação de colaborar com uma recolha selectiva, no produto aparece a marcação que se apresenta como advertência da não utilização de contentores tradicionais para a sua eliminação.
Para mais informações, contactar a autoridade local ou a loja onde adquiriu o produto.

Lembre-se de que as pilhas não devem ser deitada fora como lixo doméstico. As pilhas usadas devem ser depositadas nos contentores destinados especialmente para o efeito.

AUTOCUISEUR CHEF

français

I DESCRIPTION GÉNÉRALE

1 Corps de l'autocuiseur
2 Couvercle de l'autocuiseur
3 Poignée inférieure ou manche de l'autocuiseur
4 Poignée supérieure ou manche du couvercle
5 Poignée postérieure de l'autocuiseur
6 Soupape de fonctionnement (sélecteur de pression)
7 Bouton-poussoir
8 Joint de fermeture
9 Soupape de sécurité 1
10 Soupape de sécurité 2
11 Indicateur du niveau de pression
12 Plaque de diffusion thermique
13 Minuterie *(pour modèle avec chronomètre)*
14 Niveau max. De remplissage
15 Marque positionnement Verrouillage Couvercle
16 Orifice Reset

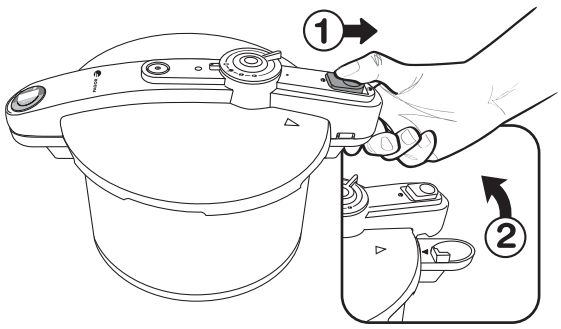
Capacité	Ø Diffuseur
4-6 Lts	20,5 cm
8 Lts	23 cm

PRINCIPALES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

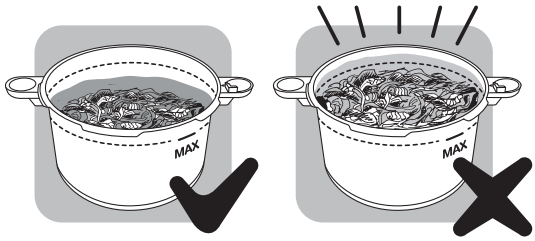
» Lire toutes les instructions.
» Surveiller étroitement l'autocuiseur quand il est sous pression à proximité d'enfants.
» Ne pas mettre l'autocuiseur sous pression dans un four chaud.
» Déplacer l'autocuiseur sous pression avec précaution. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons. Si nécessaire, prendre des gants.
» Ne pas utiliser l'autocuiseur à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu. Ne jamais ouvrir l'autocuiseur sous pression à la force. Vérifier que la pression à l'intérieur a complètement disparu.
» Après la cuisson de viandes à peau, (ex.: Langue de bœuf) qui peuvent gonfler sous l'effet de la pression, ne percez pas la viande tant que la peau présentera un aspect gonflé, vous pourriez vous ébouillanter.
» Dans le cas d'aliments pteux, l'autocuiseur sous pression doit être légèrement agité avant d'ouvrir le couvercle afin que ces aliments ne fassent pas de projections à l'extérieur.
» Ne pas utiliser l'autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
» Ne pas toucher aux systèmes de sécurité au-delà des instructions de maintenance indiquées dans la notice.
» N'utiliser que des pièces de rechange originales et conformes au modèle en service.
» Ne pas utiliser de détergents agressifs.
» Utiliser une source de chaleur adaptée, égale ou inférieure au fond de l'appareil. Une surchauffe peut noircir l'acier ou produire des taches dorées ou bleutées dont certaines peuvent disparaître avec un nettoyage approprié.
» Conserver ces instructions.

II MODE D'EMPLOI

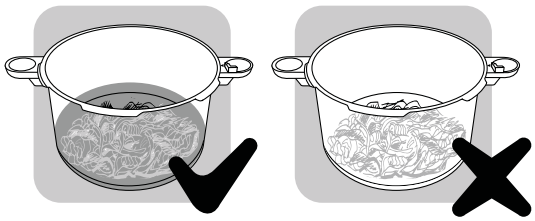
1. **OUVERTURE DE LA COCOTTE :** Faire glisser le régulateur de pression vers l'avant et faire tourner le couvercle vers la droite.



2. **REMPLISSAGE** de la cocotte :
» Ne pas dépasser le niveau MAX.

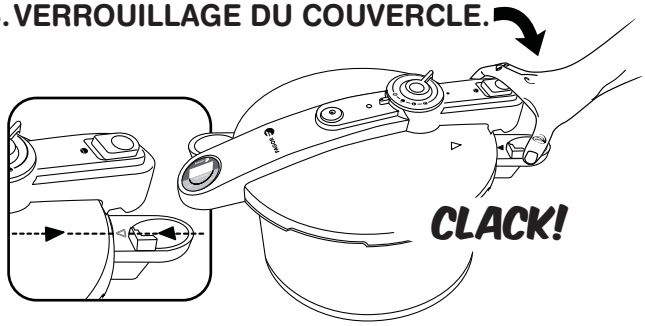


» Introduire toujours un minimum de liquide : 200 ml.



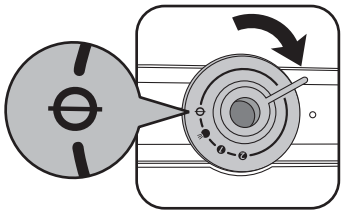
Pour cuire des aliments qui gonflent à la cuisson comme le riz ou les légumes secs, ne remplir l'appareil qu'à la moitié de sa capacité.

3. VERROUILLAGE DU COUVERCLE.



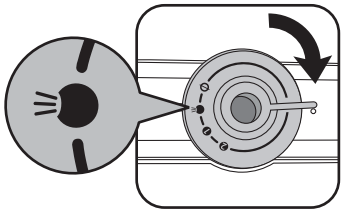
4. SÉLECTION DU NIVEAU DE PRESSION.

4.1 Position pour l'extraction et le montage de la soupape pour son entretien.

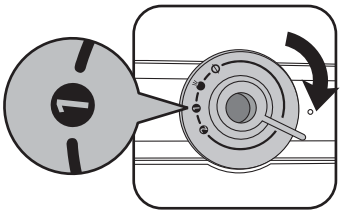


Avant de passer à cette position, s'assurer qu'il ne reste plus de pression à l'intérieur de la cocotte, en situant la soupape en position de décompression (voir II.4.2.).

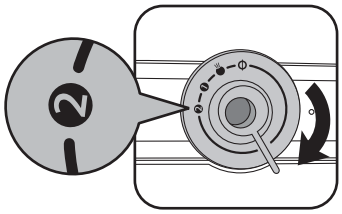
4.2 Position pour l'extraction de toute la pression accumulée à l'intérieur de la cocotte une fois la cuisson achevée.



4.3 Niveau de pression moyen. Les temps de cuisson sont un peu plus élevés que sur la position 2. À utiliser pour la cuisson de soupes, poissons, desserts, etc.



4.4 Niveau de pression élevé. Les temps de cuissons ont un peu plus courts. À utiliser pour la cuisson de viandes, légumes secs, pâtes, etc.



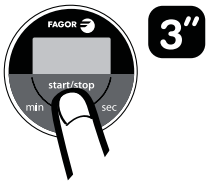
Pour plus d'informations, voir tableau correspondant (II.6.4.).

4.5 Sélectionner la pression de cuisson.

POSITION DU SÉLECTEUR	PRESSION / bar
	0
1	0'55
2	1'05

5. FONCTIONNEMENT DU CHRONOMÈTRE *(pour modèle avec chronomètre).*

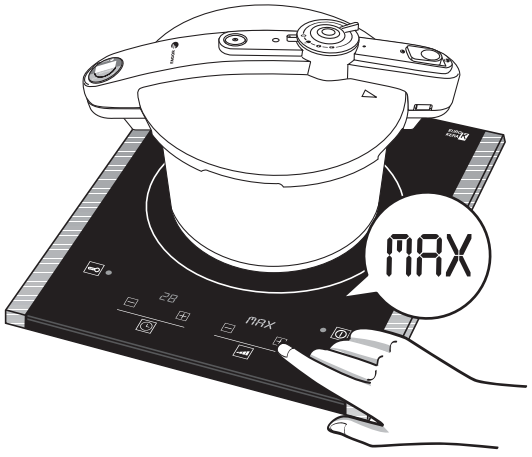
5.1 ON/OFF ⏻



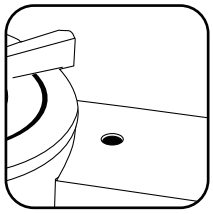
5.2 Sélection de la durée. Pause/marche.

5.3 Remettre à zéro.

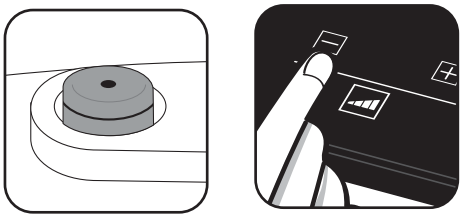
6. FONCTIONNEMENT BASSE PRESSION.



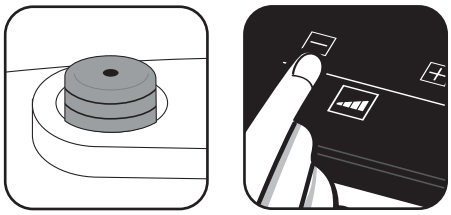
6.1 Lorsque, dans l'orifice reset, l'indicateur de pression orange monte, il indique la présence de pression à l'intérieur de l'autocuiseur et il ne faut donc pas l'ouvrir



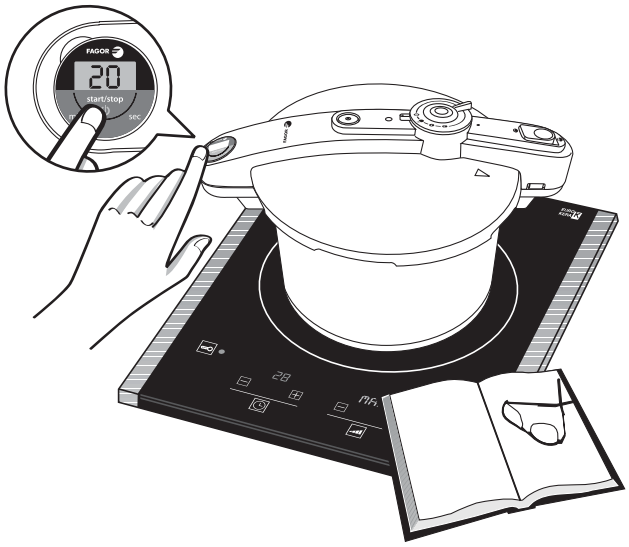
6.2 Si vous sélectionnez le niveau ❶ de pression, l'indicateur du niveau de pression montera jusqu'à la première ligne. Une fois la deuxième ligne visible, réglez la source de chaleur, afin de maintenir le niveau de pression sans dégagement de vapeur.



6.3 Si vous sélectionnez le niveau ❷ de pression, l'indicateur du niveau de pression atteindra la deuxième ligne. Une fois la deuxième ligne visible, réglez la source de chaleur, afin de maintenir le niveau de pression sans dégagement de vapeur.



6.4 Réglez le temps de cuisson en fonction de la recette et appuyez sur START (pour modèle avec chronomètre).



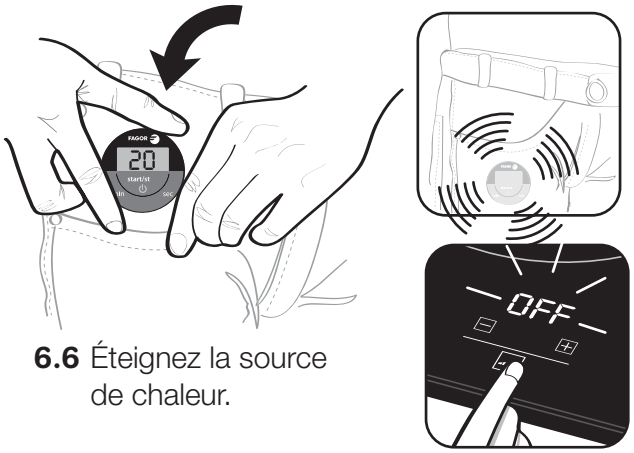
Les temps que nous indiquons doivent être pris comme une orientation. Vous devez les adapter à vos goûts personnels, à votre façon de cuisiner, au type d'ingrédients, etc.

- **» Mettre les lentilles, pois chiches et haricots, etc. à tremper avant de les cuire.**
- **» Il n'est pas nécessaire de décongeler les légumes congelés et les petits poissons. Dans le cas de poissons de grande taille et de viande surgelés, prolonger de quelques minutes les temps de cuisson.**
- **» Les soupes produisant de l'écume (soupe aux pois, etc.) doivent d'abord être cuites sans couvercle. Passer ensuite l'écumoire et fermer le couvercle.**
- **» La réduction de liquide n'est pas préoccupante dans la mesure où la sortie de vapeur à l'extérieur est négligeable.**
- **» Bien dorer la viande, un peu plus que d'habitude, car avec la vapeur elle perd un peu de couleur. Ses temps de cuisson dépendront de l'épaisseur et de la qualité du morceau.**
- **» Bien nettoyer le poisson, l'arroser d'un peu de jus de citron et le sortir juste en fin de cuisson.**

ALIMENTS	Volume d'eau	Minutes de Cuisson	Position du Sélecteur
SOUPES:			
Soupe au riz	À votre goût	4-6	2
Soupe à l'ail	À votre goût	1-2	1
Julienne	À votre goût	3-5	2
Soupe de légumes	À votre goût	4-5	2
Soupe de poisson	À votre goût	3-4	2
Bouil. vermicelle	À votre goût	3-5	1
PÂTES:			
Poulet au riz	2 tasses pour 1 riz	6-7	2
Paella	2 tasses pour 1 riz	6-8	2
Spaghettis	Couvrir	4-5	2
Macaronis gratinés	Couvrir	5-6	2
LÉGUMES:			
Blette	Couvrir	6-7	2
Artichauts sautés	Couvrir	5-6	2
Poireaux	Couvrir	3-5	2
Carottes	Couvrir	5-6	2
Chou	2 tasses	4-5	2
Chou-fleur	2 tasses	4-6	2
Epinards	Couvrir	4	2
Fèves	Couvrir	3-4	2
LÉGUMES SECS:			
Pois chiches	Couvrir	20	2
Lentilles	Couvrir	15	2
POMMES DE TERRE:			
Pommes de terre sauce verte	1 l. pour 1 kg.	5-7	2
P. de terre tomate	3/4 l. pour 1 kg.	5-7	2
POISSONS:			
Morue	À votre goût	10	2
Calamars	2 tasses	10	2
Poulpe	Couvrir	30	2
Truite	1 tasse	30	1
Moules vapeur	1/2 l.	20	1

VIANDES:			
Boulettes	2 tasses	10-12	2
Noix	Couvrir	20-22	2
Rognons au Xérès	2 verres de Xérès	5-6	2
Tournedos	1 tasse pour 1,5 kg.	15-17	2
Tripes	Couvrir	25-35	2
Agneau	1/2 l. pour 1 kg.	10-12	2
Lapin	1/2 l.	10-12	2
Cailles en sauce	1 tasse	5-10	2
Poulet au Xérès	1 tasse	8-9	2
Poule	Couvrir	15-20	2
DESSERTS:			
Riz au lait	2 tasses lait 1 riz	6	1
Compote	2 tasses	7-8	1
Flan	1/2 l. lait	4-5	1

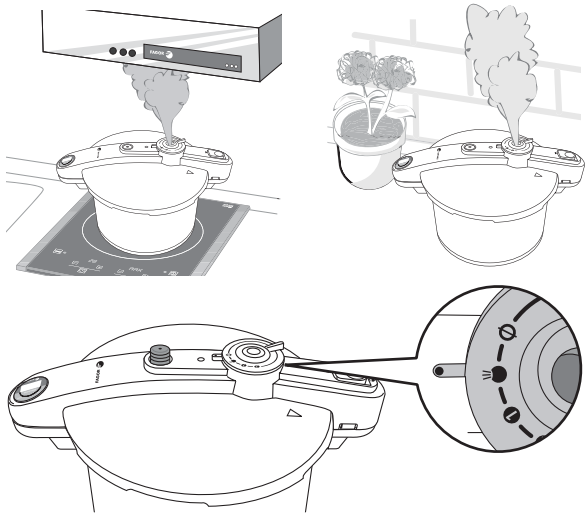
6.5 Vous pouvez emporter avec vous la minuterie, durant la cuisson. Le temps de cuisson programmé une fois écoulé, la minuterie retentira (pour modèle avec chronomètre).



6.6 Éteignez la source de chaleur.

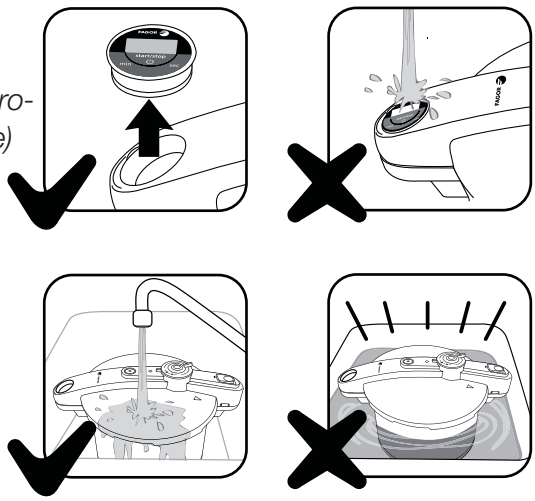
7. DÉCOMPRESSION. Vous avez plusieurs possibilités pour libérer la pression :

7.1 Décompression rapide : Placez la cocotte sous la hotte d'extraction ou sortez-la à l'extérieur. Situez la soupape sur la position ≡● (voir II.4.2.).



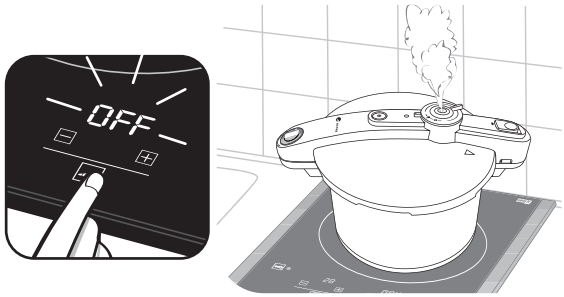
7.2 Décompression rapide par refroidissement :

(pour modèle avec chronomètre)



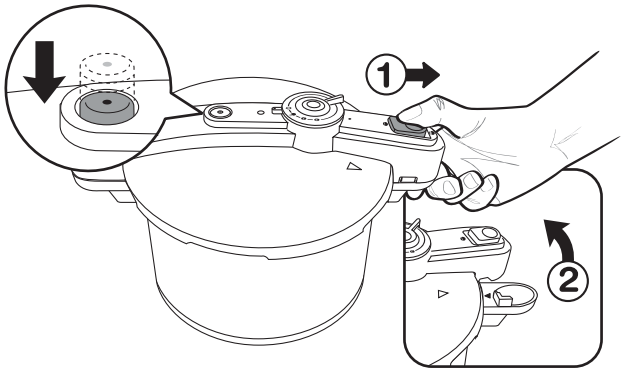
Faites couleur un léger jet d'eau sur un coin du couvercle jusqu'à ce que l'indicateur orange descende. Ne jamais immerger la cocotte dans l'eau, c'est très dangereux.

7.3 Décompression naturelle :



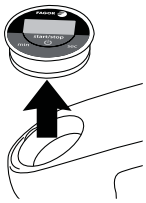
Si vous allez laisser la cocotte sur le foyer éteint, une fois la cuisson achevée, vous devrez en tenir compte lors du calcul du temps de cuisson.

8. OUVERTURE DE LA COCOTTE.

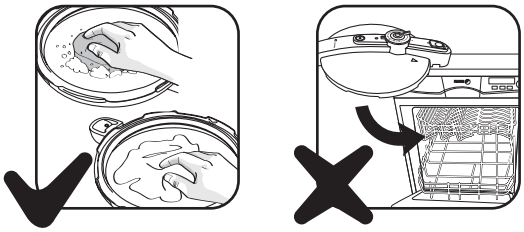


III MAINTENANCE

1. Après chaque usage, laver l'autocuiseur à l'eau chaude et au détergent normal en utilisant une éponge douce, le rincer et le sécher. Nettoyez soigneusement l'intérieur du couvercle.



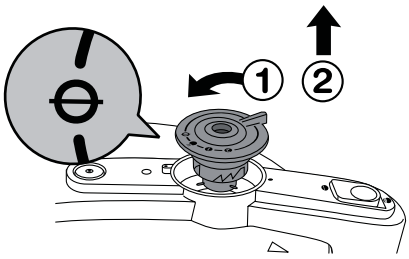
(pour modèle avec chronomètre)



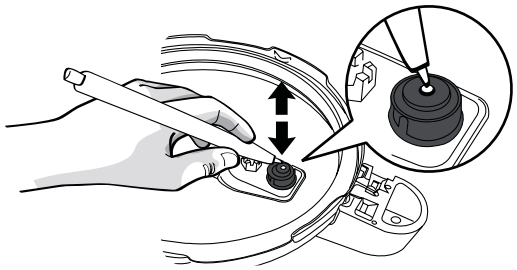
Ne pas utiliser d'éponges métalliques ou de produits abrasifs qui peuvent rayer l'acier inoxydable.

2. Nettoyez à la main le joint de fermeture après chaque utilisation.

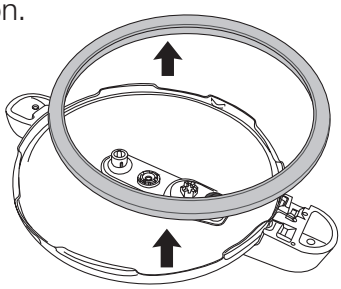
3. Avant chaque utilisation Vérifier que les orifices de sortie de vapeur sont propres et qu'il n'y ait pas d'obstructions dans leur conduit.



4. Soupape de sécurité. Avant chaque utilisation, appuyer sur la sphère avec la pointe d'un stylo, pour vous assurer qu'elle n'est pas obstruée.

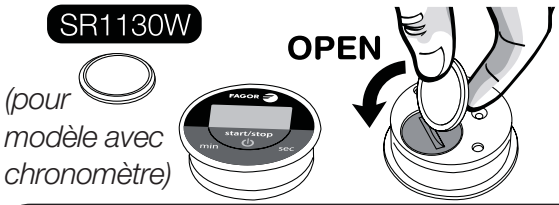


5. Joint de fermeture. Il convient de remplacer le joint tous les 1-2 ans en fonction de l'utilisation.



IMPORTANT: Ne modifiez pas les pièces et n'essayez pas de les monter d'une façon autre que celle indiquée. UTILISEZ TOUJOURS DES PIÈCES DE RECHANGE ORIGINALES.

6. Minuterie. La durée de vie de la pile de la minuterie est d'environ 2 ans. Remplacez vous-même la pile lorsqu'elle est usée.

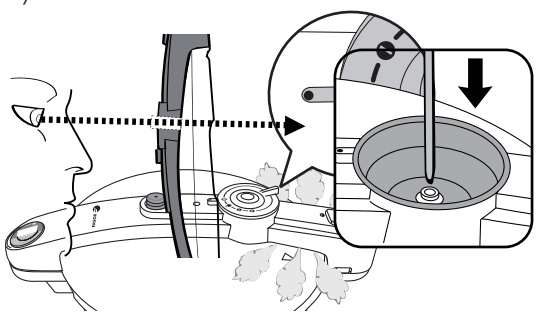


(pour modèle avec chronomètre)

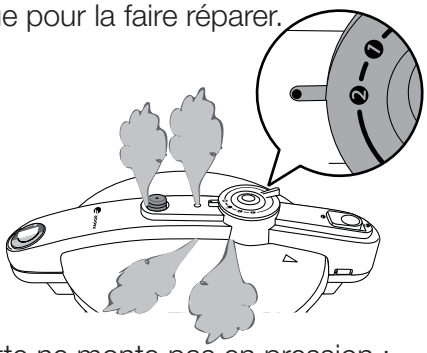
Ne pas immerger la minuterie dans l'eau.

IV DIAGNOSTIC

1. Si la soupape de fonctionnement est bloquée, éteignez la source de chaleur, ouvrez la cocotte et nettoyez la soupape de fonctionnent (voir III.3.).



2. Si la première soupape de sécurité est bloquée, la deuxième soupape de sécurité s'activera, empêchant la cocotte de fonctionner. Adressez-vous, dans ce cas, à un Service d'Assistance Technique pour la faire réparer.

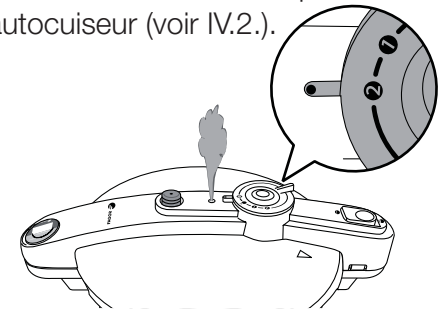


3. La cocotte ne monte pas en pression :

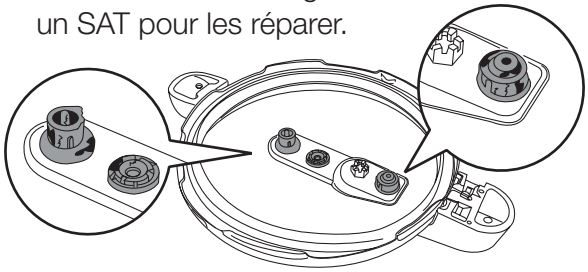
3.1 La cocotte n'est pas bien fermée. Verrouillez correctement le couvercle (vous devez entendre un « clac » (voir II.3.).

3.2 Aucune pression n'a été sélectionnée. Sélectionnez la position ❶ ou ❷ (voir II.4.3 et II.4.4.).

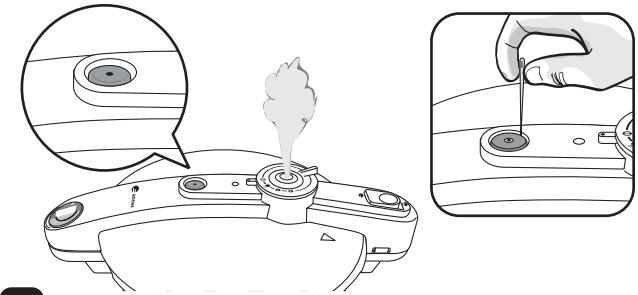
3.3 Deuxième soupape de sécurité activée. Adressez-vous à un SAT pour faire réparer l'autocuiseur (voir IV.2.).



3.4 Joints de fermeture de l'intérieur du couvercle endommagés. Adressez-vous à un SAT pour les réparer.



4. L'indicateur du Niveau de pression ne fonctionne pas correctement (ce qui n'empêche pas la cocotte de monter en pression). Nettoyez soigneusement la soupape à l'aide d'une aiguille.



V ENVIRONNEMENT

INFORMATION POUR LA CORRECTE GESTION DES RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

A la fin de la vie utile de l'appareil, ce dernier ne doit pas être éliminé mélangé aux ordures ménagères brutes.

Il peut être porté aux centres spécifiques de collecte, agréés par les administrations locales, ou aux prestataires qui facilitent ce service. L'élimination séparée d'un déchet d'électroménager permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé, dérivées d'une élimination inadéquate, tout en facilitant le traitement et le recyclage des matériaux qu'il contient, avec la considérable économie d'énergie et de ressources que cela implique.

Afin de souligner l'obligation de collaborer à la collecte sélective, le marquage ci-dessus apposé sur le produit vise à rappeler la non-utilisation des conteneurs traditionnels pour son élimination. Pour davantage d'information, contacter les autorités locales ou votre revendeur.

Ne pas jeter les piles usées à la poubelle. Les piles usées doivent être déposées dans les containeurs spécialement destinés à leur collecte.

PRESSURE COOKER CHEF

english

I GENERAL DESCRIPTION

1 Pressure cooker pan
2 Lid
3 Lower or pan handle
4 Upper or lid handle
5 Rear pan handle
6 Working valve (Pressure selector)
7 Button
8 Gasket
9 Safety valve 1
10 Safety valve 2
11 Pressure gauge
12 Thermal diffusion plate
13 Timer *(for model with timer)*
14 Max fill level
15 Lid close position mark
16 Reset hole

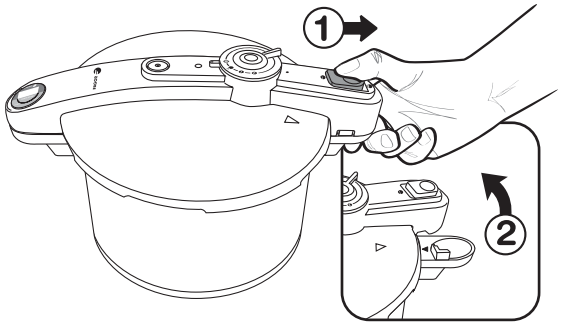
Capacity	Ø Diffuser
4-6 Lts	20,5 cm
8 Lts	23 cm

BASIC SAFETY PRECAUTIONS

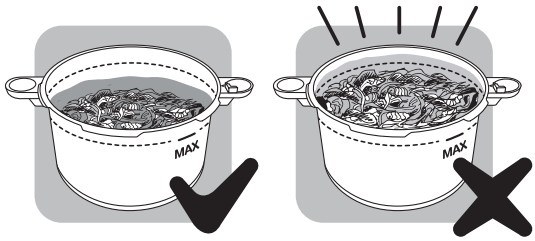
» Read all the instructions.
» Keep a strict watch if the pressure cooker is used near children.
» Do not place the pressure cooker in a hot oven.
» Be extremely careful when moving your pressure cooker. Do not touch hot surfaces. Use handles and lid pommel. If necessary use gloves.
» Do not use the pressure cooker for anything other than its intended purpose. Never force the pressure cooker open. Ensure that the inside pressure has dropped completely.
» After cooking meat whose skin may swell under pressure (e.G. Ox tongue), do not prick the meat while the skin remains swollen as it may scald.
» Always shake the pan gently before opening when cooking doughy substances to avoid spattering.
» Never use the pressure cooker to fry with oil under pressure.
» Do not interfere with the safety systems except as described in the maintenance instructions in this users' manual.
» Use only original spare parts for the corresponding model.
» Never use abrasive detergents.
» Use a suitable size hotplate or gas burner equal to, or smaller than, the pan base. Overheating may blacken the stainless steel or result in brown or blue stains. These stains will disappear with normal cleaning.
» Keep these instructions for future reference.

II HOW TO USE THE PRESSURE COOKER

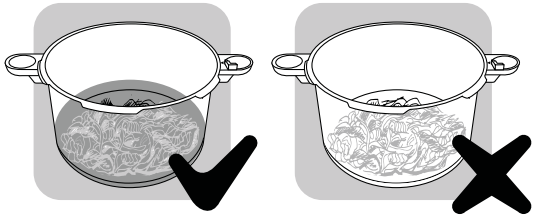
1. OPENING THE PRESSURE COOKER: Move the button back and turn the lid to the right.



2. FILLING the pressure cooker:
» Do not exceed the MAX level.

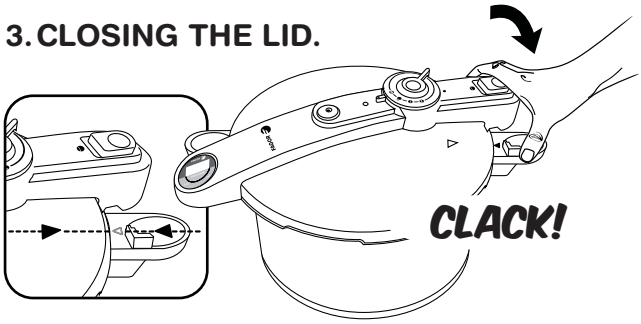


» Always fill with a minimum amount of liquid, 200 ml.



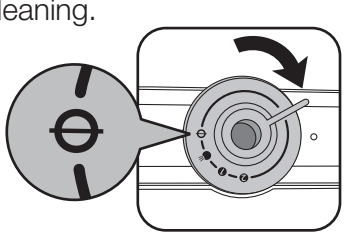
When cooking elements that expand, such as rice and pulses, never fill the pan to more than halfway.

3. CLOSING THE LID.



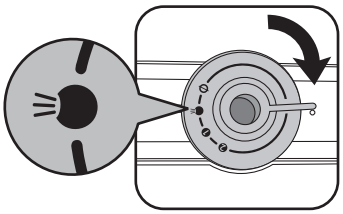
4. SELECTING THE PRESSURE LEVEL.

4.1 Position for removing and placing the valve for cleaning.

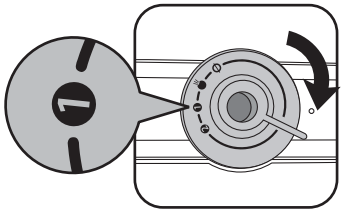


Before turning the lid to this position make sure no pressure has built up inside the pressure cooker. You can do this by holding the valve cap in decompression position, for example. See section II.4.2.

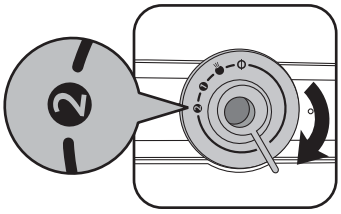
4.2 Position for removing all the pressure from inside the pressure cooker, after cooking.



4.3 Average pressure level. The cooking times are slightly longer than in position 2. Use for soups, fish, puddings, etc.



4.4 High pressure level. The cooking times are slightly shorter. Use for cooking meat, vegetables, pasta, etc.



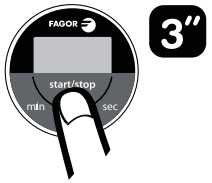
For further information, see the enclosed table in II.6.4.

4.5 Select the cooking pressure:

POSITION OF SELECTOR	PRESSURE / bar
	0
❶	0'55
❷	1'05

5. TIMER FUNCTIONING (for model with timer).

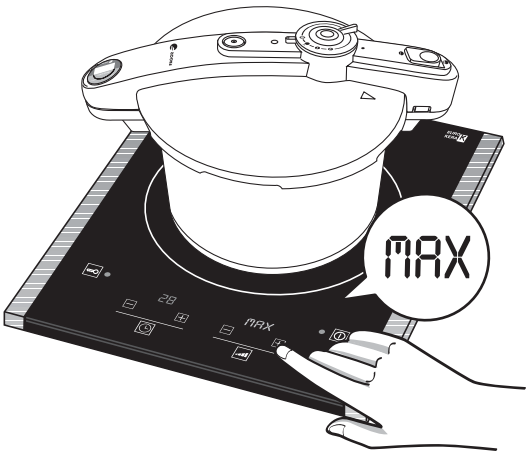
5.1 ON/OFF ⏻



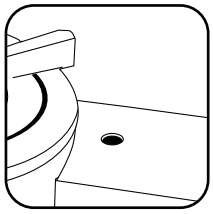
5.2 Setting the time. Start / Pause.

5.3 Set to zero.

6. FUNCTIONING UNDER PRESSURE.

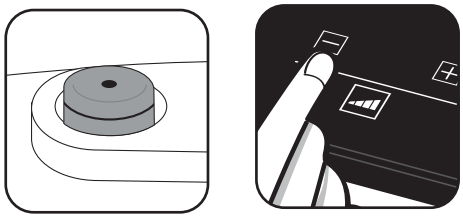


6.1 When the orange indicator rises in the reset hole, this means there is pressure inside the cooker and it must not be opened

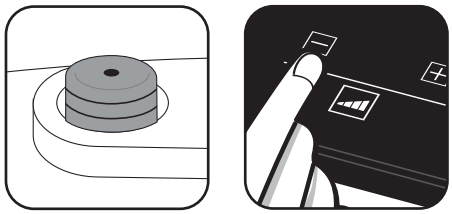


6.2 If you select pressure level ❶ , the pressure level indicator will rise to the first mark. When the mark is visible, turn the heat

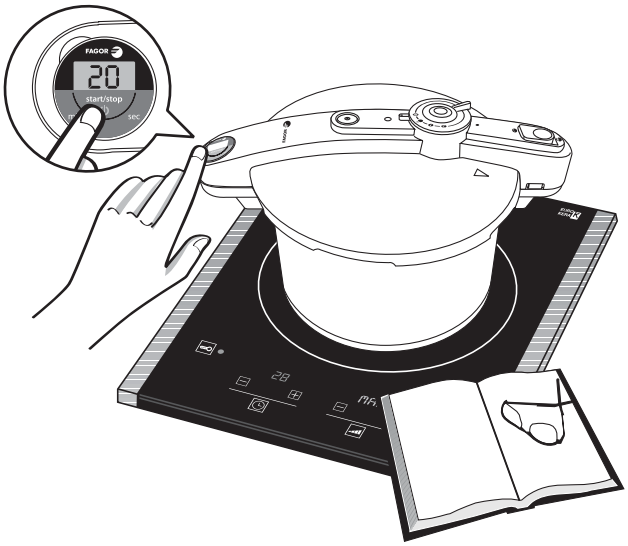
down so that that it remains at this level and no steam comes out.



6.3 If you select pressure level ❷ , the pressure level indicator will rise to the second mark. When the mark is visible, turn the heat down so that that it remains at this level and no steam comes out.



6.4 Adjusting the cooking time. Select the cooking time according to the recipe, and press START (for model with timer).



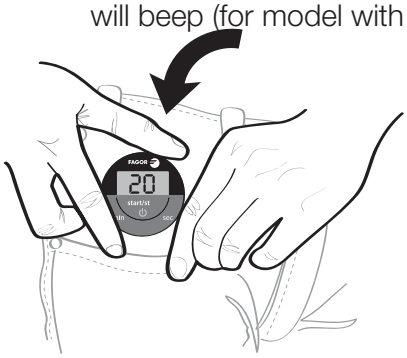
The times indicated are meant only as a guideline. You should adjust them to suit your personal tastes, cooking style and ingredients, etc.

- **» It is best to soak lentils, chickpeas and haricot beans etc. before cooking.**
- **» You do not need to defrost frozen pulses or small fish. Increase cooking time by a few minutes when cooking large fish and frozen meat.**
- **» Frothy soups (e.g. pea soup, etc.) should be first cooked with the lid off. Before closing the lid remove the froth with a skimmer.**
- **» You do not need to worry about water evaporation as only a very small amount of vapour actually escapes.**
- **» Brown meat a little more than normal as the vapour tends to lighten the colour. Cooking times will depend on its thickness and quality.**
- **» Clean fish well, squeeze a little lemon juice over the top and season immediately before cooking.**

FOOD	Water quantity	Cooking time in minutes	Selector setting
SOUPS:			
Rice soup	To taste	4-6	2
Garlic soup	To taste	1-2	1
Soup Juliana-style	To taste	3-5	2
Vegetable soup	To taste	4-5	2
Fish soup	To taste	3-4	2
Noodle soup	To taste	3-5	1
PASTA:			
Chicken and rice	2 cups for 1 cup rice	6-7	2
Paella valencia-style	2 cups for 1 cup rice	6-8	2
Spaghetti	Cover	4-5	2
Macaroni cheese	Cover	5-6	2
VEGETABLES:			
Chard	Cover	6-7	2
Sautéed artichokes	Couvrir	5-6	2
Leeks	Cover	3-5	2
Carrots	Cover	5-6	2
Cabbage	2 cups	4-5	2
Cauliflower	2 cups	4-6	2
Espinach	Cover	4	2
Broad Beans	Cover	3-4	2
PULSES:			
Chickpeas	Cover	20	2
Lentils	Cover	15	2
POTATOES:			
Potatoes with garlic and parsley	1 l. per 1 kg.	5-7	2
Potatoes with chorizo	3/4 l. per 1 kg.	5-7	2
FISH:			
Tuna with potatoes	To taste	10	2
Squid	2 cups	10	2
Octopus	Cover	30	2
Trout	1 cup	30	1
Steamed mussels	1/2 litre	20	1

MEAT:			
Meatballs	2 cups	10-12	2
Round of beef	Cover	20-22	2
Kidneys cooked in sherry	2 cups of sherry	5-6	2
Ox sirloin steak	1 cup per 1.5 kg.	15-17	2
Tripe	Cover	25-35	2
Lamb	1/2 l. per 1 kg.	10-12	2
Rabbit	1/2 l.	10-12	2
Quail in sauce	1 cup	5-10	2
Chicken with sherry	1 cup	8-9	2
Chicken	Cover	15-20	2
DESERTS:			
Rice pudding	2 cups milk		
	1 cup rice	6	1
Compote	2 cups	7-8	1
Creme caramel	1/2 l. milk	4-5	1

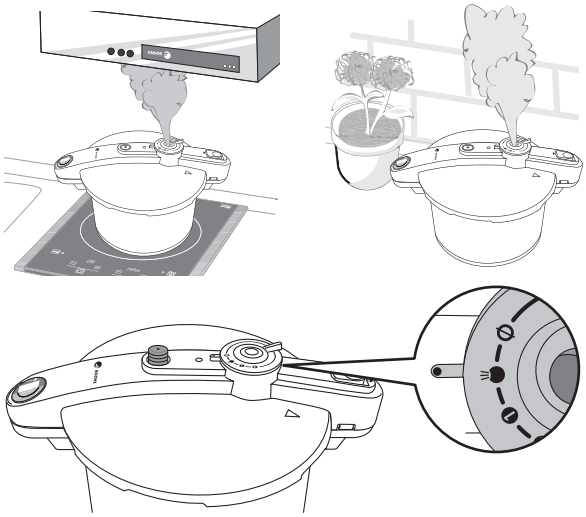
6.5 You can keep the timer with you while the pressure cooker is cooking the food. When the set time has elapsed, the timer will beep (for model with timer).



6.6 Turn off the heat.

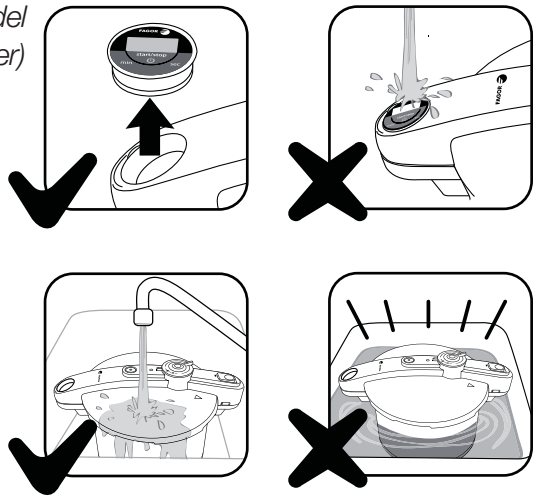
7. DECOMPRESSION. There are several ways of reducing the pressure:

7.1 Quick decompression. Place the pressure cooker under the extractor hood or take it outside. Then turn the valve to ⚞● . See point II.4.2.



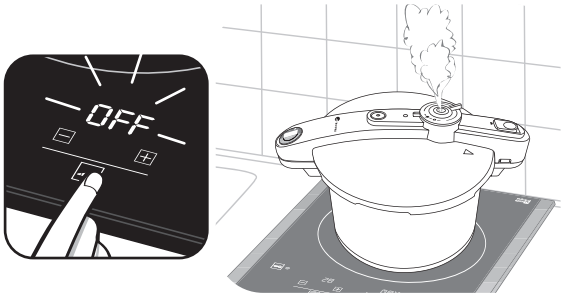
7.2 Quick decompression by cooling.

(for model with timer)



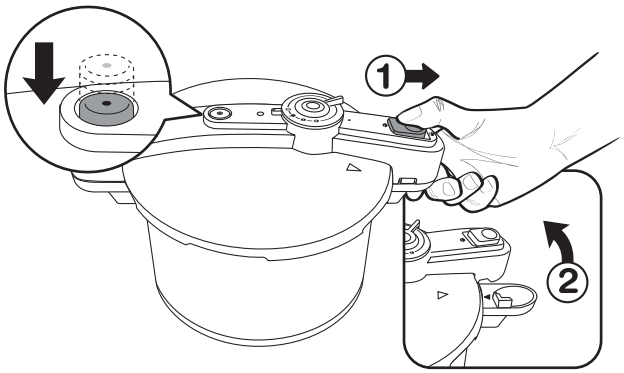
Pour a little cold water over a corner of the lid until the orange indicator drops. Never submerge the pressure cooker in water, as this is very dangerous.

7.3 Natural decompression.



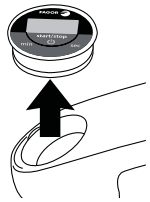
If you let the pressure cooker cool down in the position you have cooked the food in, take this extra time into account when calculating the cooking times.

8. OPENING THE PRESSURE COOKER.

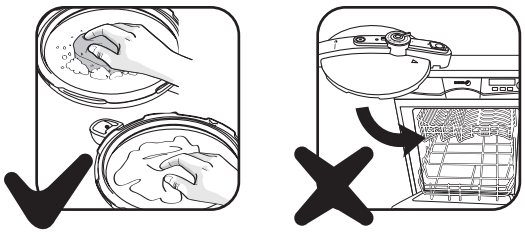


III MAINTENANCE

1. After each use, wash the pan with hot soapy water and a soft cloth, rinse and dry. Take special care with the inside of the lid.



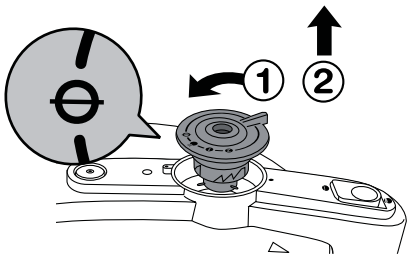
(for model with timer)

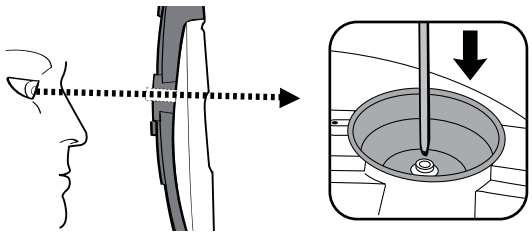


Do not use wire sponges or abrasive products as these could scratch the stainless steel coating.

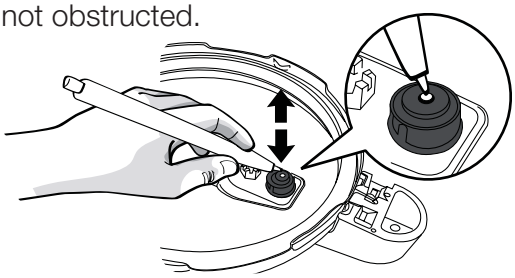
2. Clean the sealing gasket manually after each use.

3. Check that the vapour outlets are clean and free from obstructions.

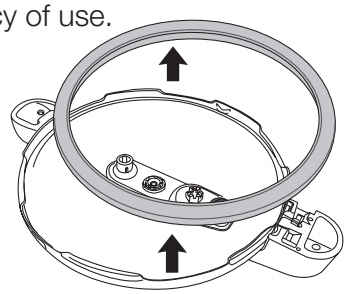




4. Safety valve. Before each use, press the sphere with a ballpoint pen to make sure it is not obstructed.

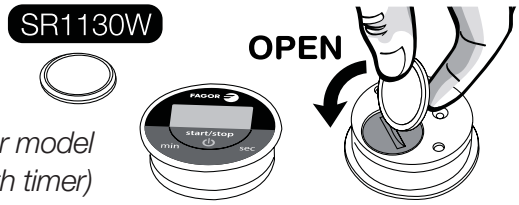


5. Gasket. We recommend that you replace the gasket every 1 or 2 years, depending on the frequency of use.



IMPORTANT: Do not adjust parts or attempt to assemble them in any way other than that indicated. ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS.

6. Timer. The approximate lifetime of the timer battery is 2 years. You can replace the battery yourself when it has run down.

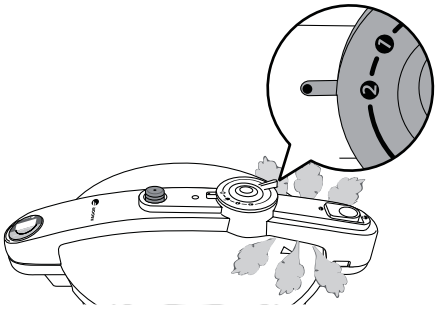


(for model with timer)

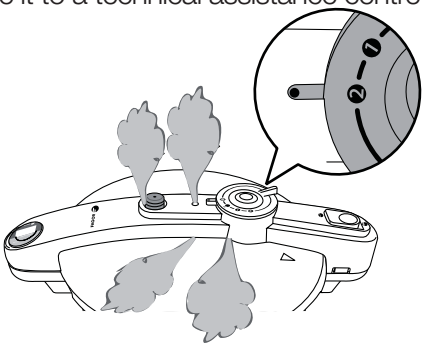
Do not submerge the timer in water.

IV TROUBLESHOOTING

1. If the operating valve is blocked, turn off the heat, open the pressure cooker and clean the operating valve as described in point III.3.



2. If the first safety valve is blocked, the second safety valve will be triggered. If this happens, the pressure cooker can no longer be used and you will need to take it to a technical assistance centre for repair.

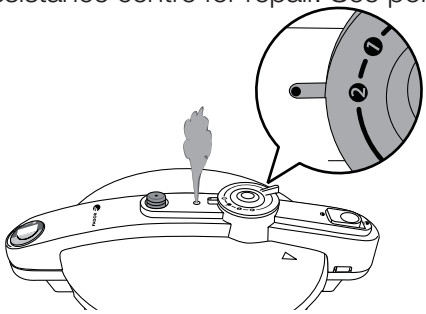


3. No pressure is building up inside the pressure cooker:

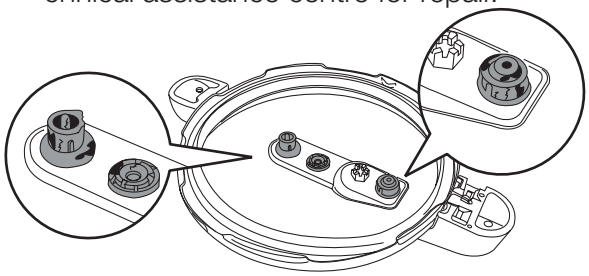
3.1 The pressure cooker is not properly closed. Close it again and make sure you hear a click. See point II.3.

3.2 No pressure has been selected. Select position ❶ or ❷. See points II.4.3 and II.4.4.

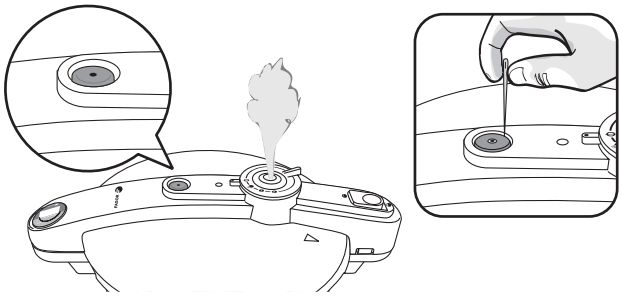
3.3 The second safety valve has been triggered. Take the pressure cooker to a technical assistance centre for repair. See point IV.2.



3.4 The sealing gaskets inside the lid are damaged. Take the pressure cooker to a technical assistance centre for repair.



4. The pressure gauge is not rising correctly (if this happens, pressure will still be building up inside the pressure cooker). Clean the area carefully with a needle.



V ENVIRONMENT

INFORMATION FOR THE CORRECT DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

To remind you that you must collaborate with a selective collection scheme, the symbol shown appears on the product warning you not to dispose of it in traditional refuse containers. For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.

Remember that batteries are not household waste. Spent batteries must be disposed of in the special containers provided.

DAMPFKOCHTOPF CHEF

german

I ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

1 KÖRPER DES DAMPFKOCHTOPFS
2 DECKEL DES DAMPFKOCHTOPFS
3 UNTERER GRIFF ODER GRIFF DES DAMPFKOCHTOPFS
4 OBERER GRIFF ODER DECKELGRIFF
5 HINTERER GRIFF DES DAMPFKOCHTOPFS
6 FUNKTIONSVENTIL (DRUCKWAHLSCHALTER)
7 DRUCKKNOPF
8 DICHTRING
9 SICHERHEITSVENTIL 1
10 SICHERHEITSVENTIL 2
11 ANZEIGE DES DRUCKNIVEAUS
12 WÄRMELEITPLATTE
13 CHRONOMETER (für Modelle mit Stoppuhr)
14 MAX FÜLLSTAND
15 MARKE FÜR DIE SCHLIESSPOSITION DES DECKELS
16 RESET-ÖFFNUNG

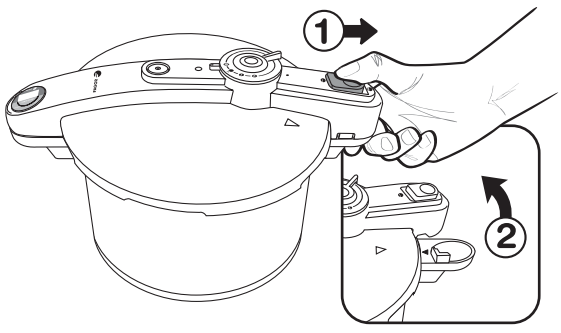
Vermögen	Ø Diffusor
4-6 Lts	20,5 cm
8 Lts	23 cm

GRUNDSÄTZLICHE SICHERHEITSMASSNAHMEN

» ALLE ANWEISUNGEN GRÜNDLICH LESEN.
» DEN DAMPFKOCHTOPF BESONDERS BEAUFSICHTIGEN, WENN KINDER IN DER NÄHE SIND.
» DEN DAMPFKOCHTOPF NICHT IN EINEN HEISSEN OFEN STELLEN.
» DEN DAMPFKOCHTOPF NUR MIT ÄUSSERSTER VORSICHT BEWEGEN. DIE HEISSEN FLÄCHEN NICHT BERÜHREN. DIE GRIFFE UND KNÖPFE BENUTZEN. FALLS ERFORDERLICH, HANDSCHUHE TRAGEN.
» DEN DAMPFKOCHTOPF AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN VORGESEHENEN VERWENDUNGSZWECK BENUTZEN. DEN UNTER DRUCK STEHENDEN DAMPFKOCHTOPF AUF KEINEN FALL MIT GEWALT ÖFFNEN. VOR DEM ÖFFNEN PRÜFEN, OB SICH DER DRUCK IM TOPFINNEREN VOLLSTÄNDIG ABGEBAUT HAT.
» BEI DER ZUBEREITUNG VON FLEISCH MIT HAUT (ZUM BEISPIEL: OCHSENZUNGE), DAS SICH UNTER DRUCKEINWIRKUNG AUSDEHNEN KANN, DAS FLEISCH AUF KEINEN FALL MIT EINER GABEL O. Ä. EINSTECHEN, SOLANGE DIE HAUT AUFGEQUOLLEN AUSSIEHT, DA ES ZU VERBRÜHUNGEN KOMMEN KANN.
» BEI TEIGWAREN MUSS DER DAMPFKOCHTOPF VOR DEM ÖFFNEN DES DECKELS LEICHT HIN- UND HERBEWEGT WERDEN, UM DAS HERAUSSPRITZEN DER LEBENSMITTEL ZU VERHINDERN.
» DEN DAMPFKOCHTOPF NICHT ZUM FRITTIEREN VON UNTER DRUCK STEHENDEM SPEISEÖL VERWENDEN.
» KEINE ÄNDERUNGEN AN DEN SICHERHEITSSYSTEME VORNEHMEN, DIE NICHT IN DEN WARTUNGSANWEISUNGEN DESGEBRAUCHSHANDBUCHSANGEGEBEN WERDEN.
» AUSSCHLIESSLICH DIE DEM JEWEILIGEN MODELL ENTSPRECHENDEN ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN.
» KEINE SCHEUERMITTEL VERWENDEN.
» EINE ANGEMESSENE WÄRMEQUELLE VERWENDEN, DIE DEM TOPFBODEN ENTSPRECHEN ODER KLEINER ALS DIESER SEIN SOLLTE. BEI ÜBERHITZUNG KANN SICH DER STAHL SCHWARZ VERFÄRBEN ODER ES KÖNNEN GOLDFARBENE ODER BLÄULICHE FLECKEN ENTSTEHEN, DIE NACH EINER GRÜNDLICHEN REINIGUNG WIEDER VERSCHWINDEN.
» ESE ANWEISUNGEN AUFBEWAHREN.

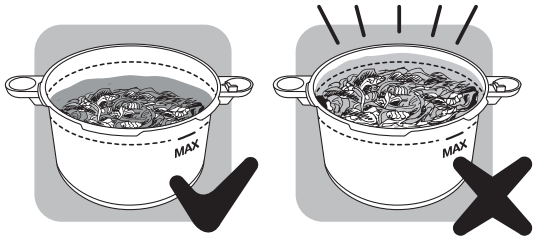
II GEBRAUCHSANWEISUNGEN

1. ÖFFNEN DES DAMPFKOCHTOPFS: Schieben Sie den Schalter nach hinten und drehen Sie den Deckel nach rechts.

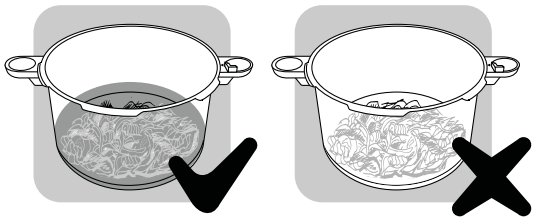


2. FÜLLEN des Dampfkochtopfs mit Nahrungsmitteln:

» Überschreiten Sie die Markierung MAX nicht.

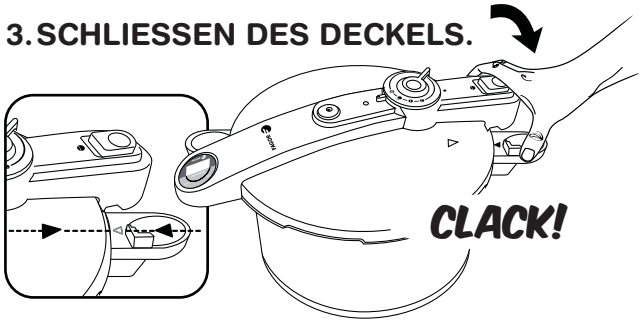


» Füllen Sie stets die minimale Flüssigkeitsmenge ein, 200 ml.



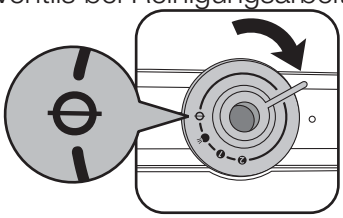
WENN LEBENSMITTEL ZUBEREITET WERDEN, DIE SICH BEIM KOCHEN AUSDEHNEN (REIS UND HÜLSENFRÜCHTE), SOLLTE DAS GERÄT NICHT MEHR ALS ZUR HÄLFTE SEINES FASSUNGSVERMÖGENS GEFÜLLT WERDEN.

3. SCHLIESSEN DES DECKELS.



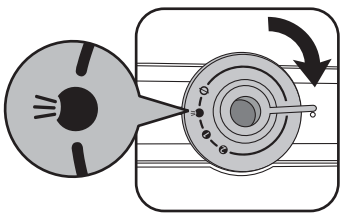
4. AUSWAHL DES DRUCKNIVEAUS.

4.1 Position zur Entnahme und zur Montage des Ventils bei Reinigungsarbeiten.

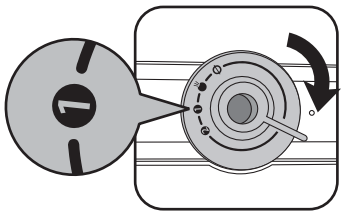


Bevor Sie auf diese Position wechseln, versichern Sie sich, dass kein Druck im Inneren des Dampfkochtopfs aufgebaut wurde. Das geschieht zum Beispiel darüber, dass Sie den Ventildeckel auf die Position zum Druckablassen bringen, sehen Sie auch Abschnitt II.4.2

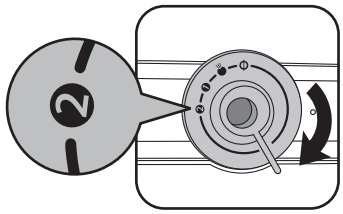
4.2 Position zum Ablassen des gesamten Drucks aus dem Inneren des Dampfkochtopfs nach dem Ende des Kochvorgangs.



4.3 Mittleres Druckniveau. Die Kochzeiten sind länger als auf der Position 2. Wird für das Kochen von Suppen, Fisch, Nachspeisen, etc. eingesetzt.



4.4 Hohes Druckniveau. Die Kochzeiten sind kürzer als auf der Position 2. Wird für das Kochen von Fleisch, Hülsenfrüchten, Nudeln, etc. eingesetzt.



Für weitere Informationen sehen Sie auch die angefügte Tabelle im Punkt II.6.4 ein.

4.5 Auswahl des Kochdrucks:

STELLUNG DES WAHLSCHALTER	DRUCK / bar
	0
1	0'55
2	1'05

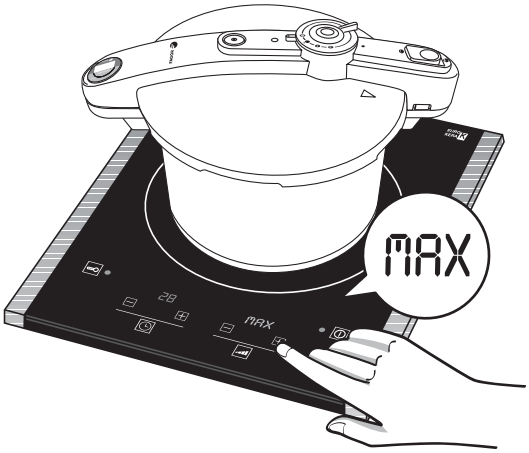
5. FUNKTION DES CHRONOMETERS (für Modelle mit Stoppuhr).

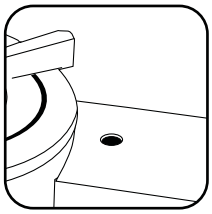
5.1 ON/OFF ⏻

5.2 Auswahl der Kochzeit. Stopp / Start.

5.3 Auf Null stellen.

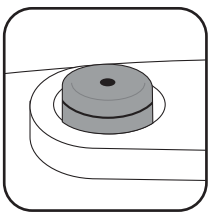
6. BETRIEBSWEISE UNTER DRUCK.

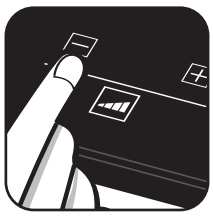




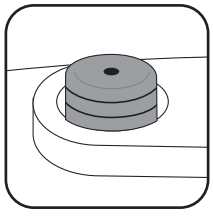
6.1 Wenn in der Resetöffnung der orangenfarbene Anzeiger steigt, bedeutet es, dass Druck auf dem Dampfkochtopf ist und er nicht geöffnet werden darf.

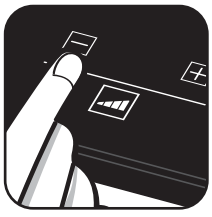
6.2 Wenn Sie das Druckniveau ❶ wählen, wird der Anzeiger für das Druckniveau bis zum ersten Strich angezeigt. Ist dieser sichtbar, stellen Sie die Hitzezufuhr auf die Höhe ein, dass die Hitze gehalten wird und kein Dampf austritt.



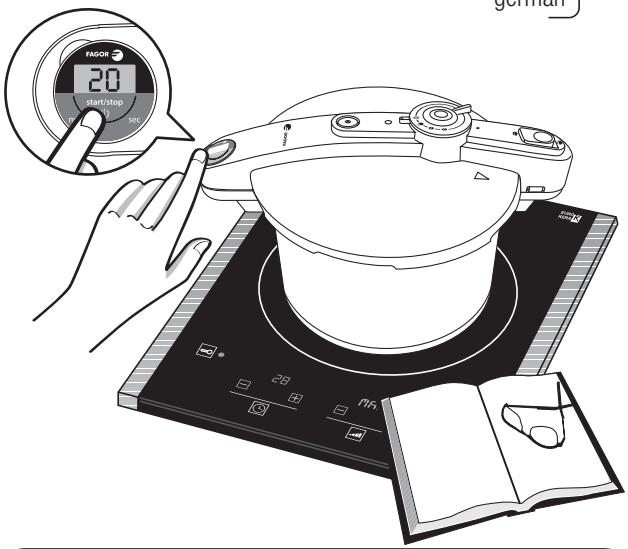


6.3 Wenn Sie das Druckniveau ❷ wählen, wird der Anzeiger für das Druckniveau bis zum zweiten Strich angezeigt. Ist dieser sichtbar, stellen Sie die Hitzezufuhr auf die Höhe ein, dass die Hitze gehalten wird und kein Dampf austritt.





6.4 Einstellung der Kochzeit. Je nach Rezept wählen Sie die Kochzeit aus und drücken START (für Modelle mit Stoppuhr).



Bei den angegebenen Zeiten handelt es sich um Richtwerte, die Sie an Ihren persönlichen Geschmack, Ihre Kochweise, die verschiedenen Zutaten, usw. anpassen müssen

- **» Hülsenfrüchte wie Linsen, Kichererbsen, Bohnen, usw. sollten vor dem Kochen eingeweicht werden.**
- **» Eingefrorenes Gemüse und kleinere Fische brauchen nicht aufgetaut zu werden. Sollen eingefrorenes Fleisch und größere Fische zubereitet werden, so müssen die entsprechenden Kochzeiten einige Minuten verlängert werden.**
- **» Bei schaumigen Suppen (Erbsensuppe, usw.) sollte zunächst ohne Deckel gekocht werden. Vor dem Schließen des Deckels sollte der Schaum mit einem Schaumlöffel abgeschöpft werden.**
- **» In diesem Fall kann der Flüssigkeitsverlust vernachlässigt werden, da kaum Dampf nach außen entweicht.**
- **» Das Fleisch goldbraun zubereiten, ruhig ein wenig mehr als normal, da durch die Dampfeinwirkung ein wenig von der Farbe verloren geht. Die Kochzeiten hängen auch von der Stärke und der Qualität der Lebensmittel ab.**
- **» Den Fisch gründlich säubern und mit ein wenig Zitronensaft beträufeln. Gleich nach dem Kochen salzen.**

NAHRUNGS-MITTEL	Wassermenge	Kochzeit in Minuten	Kochstufe
SUPPEN:			
Reissuppe	Nach Geschmack	4-6	2
Knoblauchsuppe	Nach Geschmack	1-2	1
Julienne-Suppe	Nach Geschmack	3-5	2
Gemüsesuppe	Nach Geschmack	4-5	2
Fischsuppe	Nach Geschmack	3-4	2
Nudelsuppe	Nach Geschmack	3-5	1
TEIGWAREN:			
Reis mit Huhn	2 Tassen auf 1 Tasse Reis	6-7	2
Paella (spanisches Reisgericht)	2 Tassen auf 1 Tasse Reis	6-8	2
Spaghetti	Bedeckt	4-5	2
Gratinierte Makkaroni	Bedeckt	5-6	2
GEMÜSE:			
Mangold	Bedeckt	6-7	2
Artischocken	Bedeckt	5-6	2
Porree	Bedeckt	3-5	2
Möhren	Bedeckt	5-6	2
Kohl	2 Tassen	4-5	2
Blumenkohl	2 Tassen	4-6	2

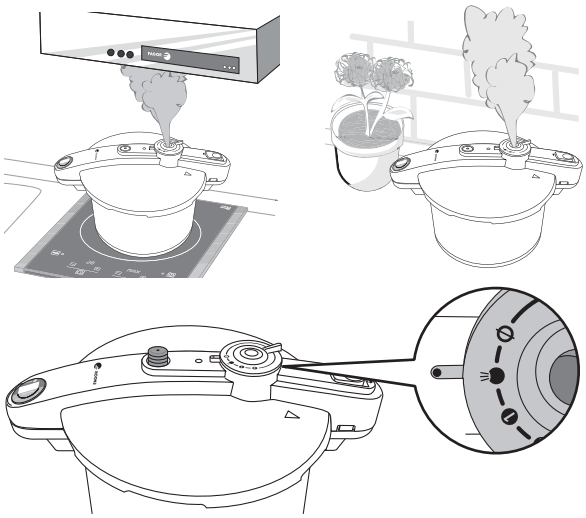
Spinat	Bedeckt	4	2
Pferdebohnen	Bedeckt	3-4	2
HÜLSENFRÜCHTE:			
Erbsen	Bedeckt	20	2
Linsen	Bedeckt	15	2
KARTOFFELN:			
Kartoffeln mit grüner Sofle	1 Liter auf 1 kg	5-7	2
Kartoffeln auf riojanische Art	3/4 Liter auf 1 kg	5-7	2
FISCH:			
Fischtopf mit Thunfisch	Nach Geschmack	10	2
Kalmar	2 Tassen	10	2
Tintenfisch	Bedeckt	30	2
Forelle	1 Tasse	30	1
Gedämpfte Muscheln	1/2 Liter	20	1
FLEISCH:			
Klopse	2 Tassen	10-12	2
Braten	Bedeckt	20-22	2
Nierchen in Sherrysofle	2 Sherrygläser voll	5-6	2
Lende vom Ochsen	1 Tasse auf 1,5 kg	15-17	2
Kutteln	Bedeckt	25-35	2
Lamm	1/2 Liter auf 1 kg	10-12	2
Kaninchen	1/2 Liter	10-12	2
Wachteln in Sofle	1 Tasse	5-10	2
Huhn in Sherrysofle	1 Tasse	8-9	2
Huhn	Bedeckt	15-20	2
DESSERTS:			
Milchreis	2 Tassen Milch auf 1 Tasse Reis	6	1
Kompott	2 Tassen	7-8	1
Pudding	1/2 Liter Milch	4-5	1

6.5 Sie können den Chronometer während des Kochens mit dem Dampfkochtopf mitnehmen und er wird zu piepen beginnen, wenn die eingestellte Zeitspanne abgelaufen ist (für Modelle mit Stoppuhr).

6.6 Schalten Sie das Kochfeld ab.

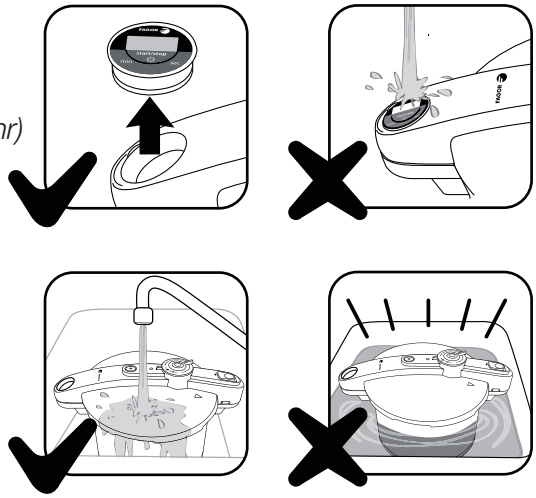
7. DRUCK ABLASSEN. Es gibt verschiedene Formen, um den Druck aus dem Dampfkochtopf abzulassen:

7.1 Schnelles Druckablassen. Setzen Sie den Dampfkochtopf unter die Dunstabzugshaube oder stellen Sie sie ihn ins Freie. Danach stellen Sie das Ventil auf die Position ⚞● . Siehe auch Punkt II.4.2.



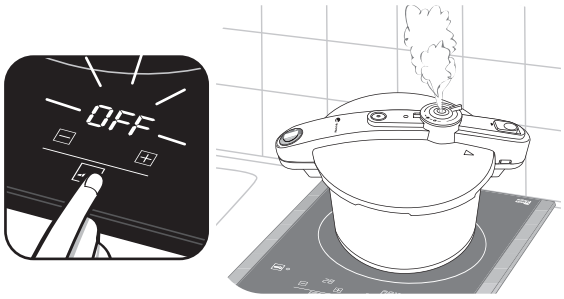
7.2 Schnelle Druckminderung durch Abkühlung.

(für Modelle mit Stoppuhr)



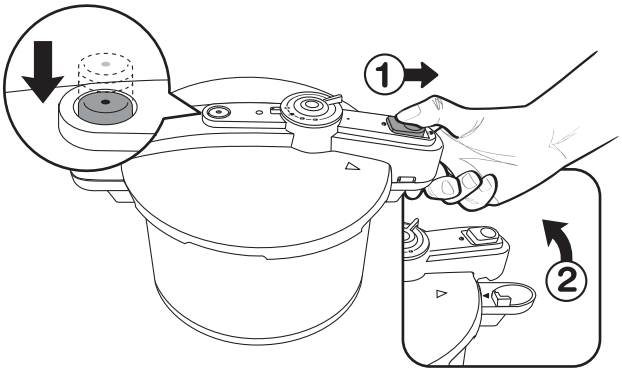
Lassen Sie einen dünnen Strahl kaltes Wasser über eine Seite des Deckels laufen, bis der orangefarbene Anzeiger sich senkt. Tauchen Sie den Dampfkochtopf niemals in Wasser ein, das ist sehr gefährlich.

7.3 Natürliche Druckminderung.



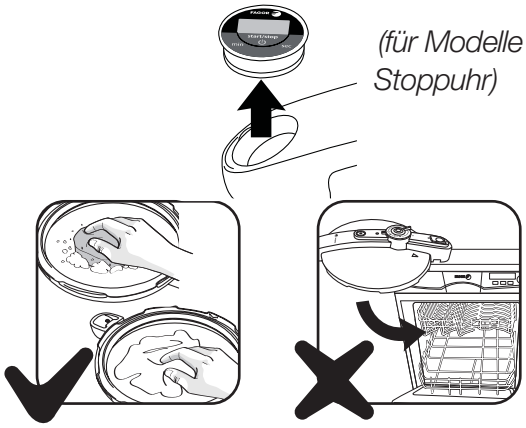
Lassen Sie den Topf in der Position abkühlen, in dem Sie gekocht haben, beachten Sie dies allerdings bei der Berechnung der Kochzeit.

8. ÖFFNEN DES DAMPFKOCHTOPFS.



WARTUNG

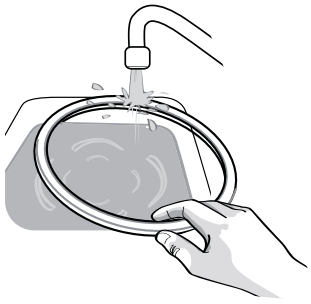
1. Der Dampfkochtopf sollte nach jedem Gebrauch mit Warmwasser und einem normalen Spülmittel gereinigt und mit einem weichen Tuch getrocknet werden. Gehen Sie besonders vorsichtig mit dem Innenbereich des Deckels um.



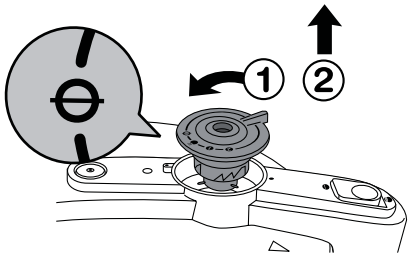
(für Modelle mit Stoppuhr)

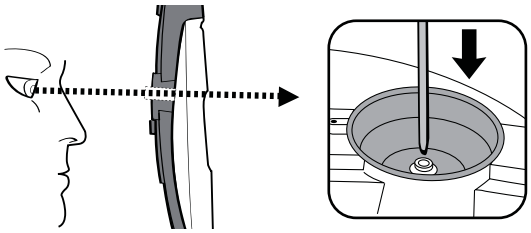
Keine Metallschwämme oder Scheuermittel verwenden, da der Edelstahl hierdurch zerkratzt werden kann.

2. Reinigen Sie die Dichtung nach jeder Benutzung.

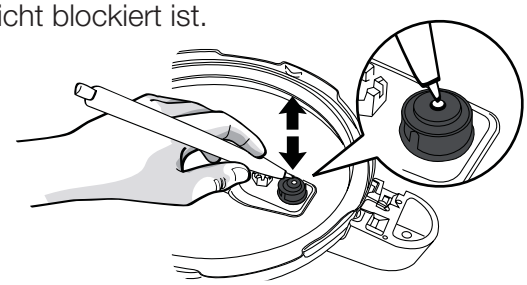


3. Vor jedem Gebrauch müssen die Öffnungen für den Dampfaustritt auf ihren ordnungsgemäß sauberen Zustand geprüft werden.

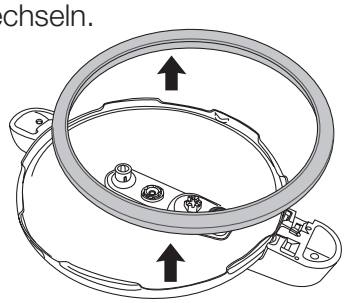




4. SICHERHEITSVENTIL. Vor jeder Nutzung drücken Sie auf die Kugel mit einem Kugelschreiber, um sich zu versichern, dass sie nicht blockiert ist.

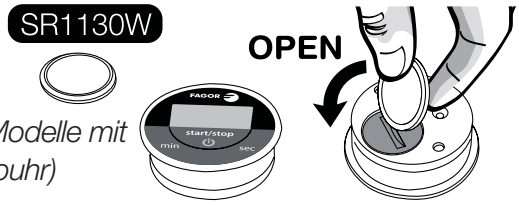


5. DICHTRING. Werkseitig wird empfohlen, den Dichtring je nach Gebrauch alle 1 bis 2 Jahre auszuwechseln.



WICHTIG: Die Teile dürfen nicht verändert oder anders als angegeben eingebaut werden. STETS ORIGINALERSATZ-TEILE VERWENDEN.

6. Chronometer. Die Lebensdauer der Batterie des Chronometers beträgt etwa 2 Jahre. Sie können die Batterie austauschen, wenn sie verbraucht ist.

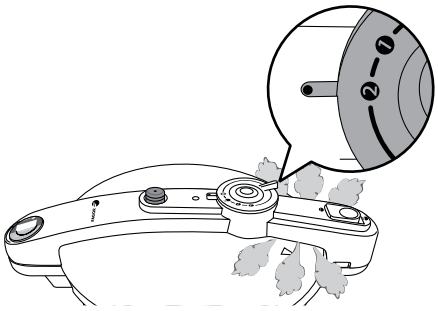


(für Modelle mit Stoppuhr)

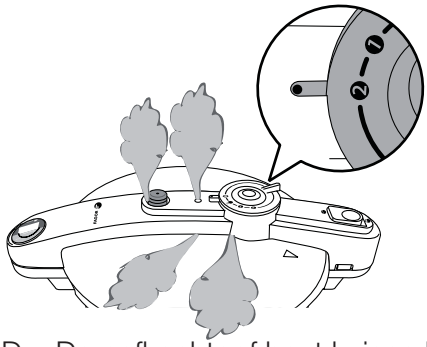
Tauchen Sie den Chronometer nicht in Wasser ein

IV DIAGNOSE

1. Wenn das Ventil für den Betrieb blockiert ist, schalten Sie die Hitzezufuhr ab, öffnen Sie den Dampfkochtopf und reinigen das Ventil, wie es im Punkt III.3 beschrieben wird.



2. Wenn das erste Sicherheitsventil blockiert ist, wird sich das zweite Sicherheitsventil öffnen. Wenn das geschieht, ist der Dampfkochtopf nicht mehr einsetzbar und Sie müssen sich an den Kundendienst für eine Reparatur wenden.

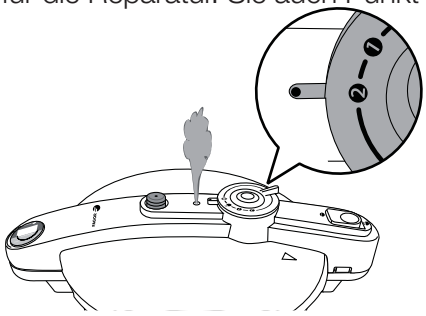


3. Der Dampfkochtopf baut keinen Druck auf:

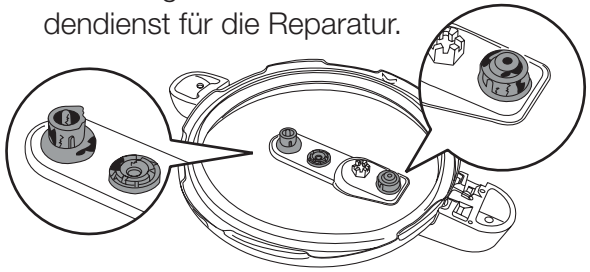
3.1 Der Dampfkochtopf ist nicht gut geschlossen. Schließen Sie ihn erneut, bis Sie ein Klack vernehmen. Siehe auch Punkt II.3.

3.2 Druckniveau nicht ausgewählt. Wählen Sie Position ❶ oder ❷. Sehen Sie auch Punkt II.4.3 und II.4.4.4.3 an.

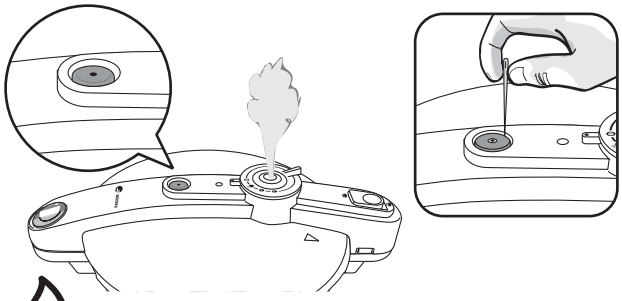
3.3 Das zweite Sicherheitsventil wurde ausgelöst. Wenden Sie sich an den Kundendienst für die Reparatur. Sie auch Punkt IV.2.



3.4 Schließdichtungen im Inneren des Deckels beschädigt. Wenden Sie sich an den Kundendienst für die Reparatur.



4. Die Anzeige für das Druckniveau wird nicht korrekt angehoben (obwohl der Dampfkochtopf Druck aufbaut). In diesem Fall reinigen Sie die Zone vorsichtig mit einer Nadel.



V UMWELTSCHUTZ

INFORMATION ZUR ORDNUNGSGEMÄSSEN ENTSORGUNG ELEKTRISCHER UND ELEKTRONISCHER ALTGERÄTE

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Hausmüll beseitigt werden.

Es kann zu den eigens von den örtlichen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind.

Zudem ermöglicht sie die Wiederverwertung der Bestandteile des Gerätes, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zum Unterstreichen der Verpflichtung zur Mitwirkung bei der getrennten Entsorgung ist auf dem Produkt ein Hinweissymbol dafür angebracht, dass dieses Produkt nicht in üblichen Hausmüllcontainern entsorgt werden darf.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die örtliche Verwaltung oder an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

Bitte denken Sie daran, dass Batterien kein Hausmüll sind. Geben Sie die verbrauchten Batterien in speziell dafür vorgesehenen Behälter.

χύτρα ταχύτητας CHEF

Ελληνικά

I ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

1 ΣΩΜΑ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ
2 ΚΑΠΑΚΙ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ
3 ΚΑΤΩ ΛΑΒΗ 'Η ΧΕΡΟΥΛΙ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ
4 ΠΑΝΩ ΛΑΒΗ 'Η ΧΕΡΟΥΛΙ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ
5 ΠΙΣΩ ΛΑΒΗ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ
6 ΒΑΛΒΙΔΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (ΕΠΙΛΟΓΕΑΣ ΠΙΕΣΗΣ)
7 ΚΟΜΒΙΟ
8 ΛΑΣΤΙΧΟ ΚΛΕΙΣΙΜΑΤΟΣ
9 ΒΑΛΒΙΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ 1
10 ΒΑΛΒΙΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ 2
11 ΕΝΔΕΙΞΗ ΣΤΑΘΜΗΣ ΠΙΕΣΗΣ
12 ΠΛΑΚΑ ΔΙΑΧΥΣΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ
13 ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ (για μοντέλα με χρονόμετρο)
14 ΕΠΙΠΕΔΟ ΓΕΜΙΣΜΑΤΟΣ MAX
15 ΣΗΜΑΝΣΗ ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΑΣΦΑΛΙΣΗ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ
16 ΟΠΗ ΓΙΑ RESET

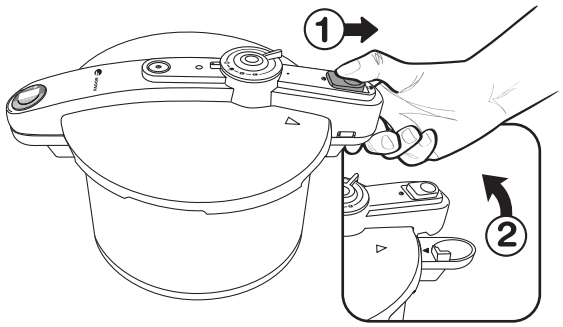
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ	Ø ΔΙΑΧΥΤΗ
4-6 λίτρα	20,5 cm
8 λίτρα	23 cm

ΑΣΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

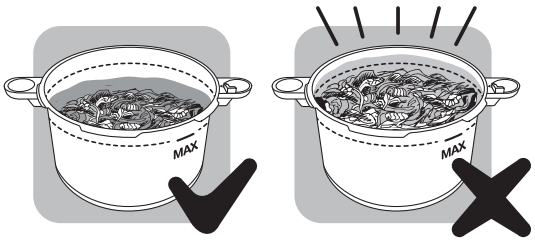
» ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.
» ΝΑ ΕΠΙΒΛΕΠΕΤΕ ΔΙΑΡΚΩΣ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΑΝ ΤΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΚΟΝΤΑ ΣΕ ΠΑΙΔΙΑ.
» ΜΗΝ ΕΙΣΑΓΕΤΕ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΣΕ ΕΝΑ ΖΕΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ.
» Η ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΜΕΤΑΚΙΝΕΙΤΑΙ ΜΕ ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΗ ΠΡΟΣΟΧΗ. ΜΗΝ ΑΚΟΥΜΠΑΤΕ ΤΙΣ ΖΕΣΤΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ. ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΓΙ/ΑΥΤΟ ΤΙΣ ΛΑΒΕΣ ΤΗΣ ΚΑΙ ΤΑ ΚΟΜΒΙΑ. ΑΝ ΕΙΝΑΙ ΑΝΑΓΚΑΙΟ, ΝΑ ΦΟΡΑΤΕ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΓΑΝΤΙΑ.
» ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΟΝΟΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ. ΜΗΝ ΑΝΟΙΓΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΜΕ ΤΗ ΒΙΑ. ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΠΡΩΤΑ ΟΤΙ Η ΠΙΕΣΗ ΠΟΥ ΕΠΙΚΡΑΤΕΙ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΗΣ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΩΡΗΣΕΙ ΤΕΛΕΙΩΣ.
» ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΥΜΑ ΚΑΠΟΙΩΝ ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΠΕΤΣΑ (Π.Χ. ΓΛΩΣΣΑ ΒΟΔΙΝΟΥ) ΠΟΥ ΘΑ ΜΠΟΡΟΥΣΕ ΝΑ ΦΟΥΣΚΩΣΕΙ ΥΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΠΙΕΣΗΣ, ΜΗΝ ΤΣΙΜΠΗΣΕΤΕ ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΕΦΟΣΟΝ ΕΙΝΑΙ ΑΚΟΜΗ ΦΟΥΣΚΩΜΕΝΟ, ΓΙΑΤΙ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΣΑΣ ΠΡΟΚΑΛΕΣΕΙ ΖΕΜΑΤΙΣΜΑ ΑΠΟ ΠΙΤΣΙΛΙΣΜΑΤΑ.
» ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΥΜΑ ΜΑΛΑΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΝΑΚΙΝΕΙΤΕ ΛΙΓΟ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΠΡΙΝ ΑΝΟΙΞΕΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΤΟ ΠΙΤΣΙΛΙΣΜΑ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΡΟΚΛΗΘΕΙ ΚΑΤΑ ΤΟ ΑΝΟΙΓΜΑ.
» ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΝΑ ΤΗΓΑΝΙΣΕΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ.
» ΜΗΝ ΕΠΕΜΒΑΙΝΕΤΕ ΣΤΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΠΕΡΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΓΡΑΦΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΕΝΤΥΠΟ ΧΡΗΣΗΣ.
» ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΟΝΟΝ ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΟ ΜΟΝΤΕΛΟ.
» ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΤΕ ΔΡΑΣΤΙΚΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΑ.
» ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΤΕ ΕΣΤΙΕΣ ΜΕ ΔΙΑΜΕΤΡΟ ΑΝΑΛΟΓΗ ΤΗΣ ΔΙΑΜΕΤΡΟΥ ΤΗΣ ΒΑΣΗΣ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ Η ΜΙΚΡΟΤΕΡΗ. Η ΥΠΕΡΘΕΡΜΑΝΣΗ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΕΙ ΤΟ ΜΑΥΡΙΣΜΑ ΤΟΥ ΑΤΣΑΛΙΟΥ Η ΝΑ ΔΗΜΙΟΥΡΗΣΕΙ ΓΑΛΑΖΙΟΥΣ Η ΧΡΥΣΑΦΕΙΣ ΛΕΚΕΔΕΣ, ΟΙ ΟΠΟΙΟΙ ΑΜΕΣΩΣ ΕΞΑΦΑΝΙΖΟΝΤΑΙ ΜΕ ΕΝΑ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΠΛΕΙΣΙΜΟ.
» ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΕΙΕΣ.

II ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

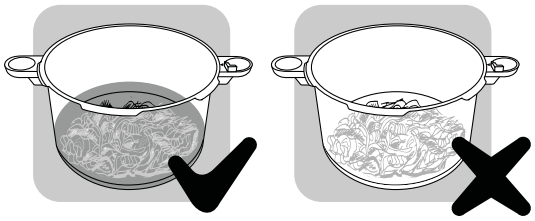
1. **ΑΝΟΙΓΜΑ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ:** Μετακινήστε τον διακόπτη προς τα εμπρός και στρέψτε το καπάκι δεξιά.



2. **ΓΕΜΙΣΜΑ** των τροφίμων στη χύτρα:
» Μην υπερβαίνετε το επίπεδο MAX.



» Εισαγάγετε πάντα μια ελάχιστη ποσότητα υγρού, 200 ml.

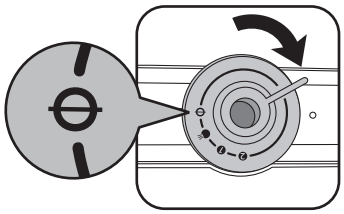


ΟΤΑΝ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΟΥ ΦΟΥΣΚΩΝΟΥΝ ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ, ΟΠΩΣ Π.Χ. ΤΟ ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΤΑ ΟΣΠΡΙΑ, ΜΗ ΓΕΜΙΖΕΤΕ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΟ ΜΙΣΟ ΤΗΣ.

3. ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ.

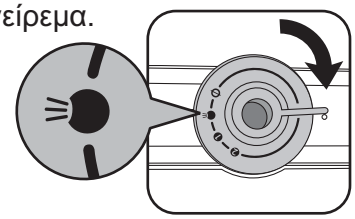
4. ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΤΑΘΜΗΣ ΠΙΕΣΗΣ.

4.1 Θέση για την εξαγωγή και συναρμολόγηση της βαλβίδας κατά τον καθαρισμό.

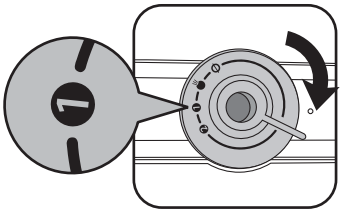


Πριν περάσετε σ' αυτή τη θέση, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει πίεση στο εσωτερικό της χύτρας, διατηρώντας, για παράδειγμα, το κάλυμμα της βαλβίδας σε θέση αποσυμπίεσης, βλ. παράγραφο II.4.2

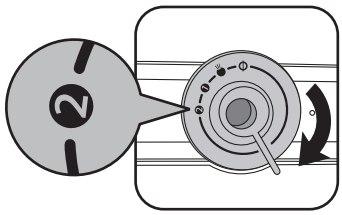
4.2 Θέση για την εξαγωγή όλης της πίεσης από το εσωτερικό της χύτρας μετά το μαγείρεμα.



4.3 Μέση στάθμη πίεσης. Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι κατά τι μεγαλύτεροι απ' ότι στη θέση 2. Χρησιμοποιήστε τη για να μαγειρέψετε σούπες, ψάρια, γλυκά, κλπ.



4.4 Υψηλή στάθμη πίεσης. Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι κατά τι μειωμένοι. Χρησιμοποιήστε τη για να μαγειρέψετε κρέας, λαχανικά, ζυμαρικά, κλπ.



Για περισσότερες πληροφορίες, δείτε το συνημμένο πίνακα της παραγράφου II.6.4.

4.5 Επιλέξτε την πιέση μαγειρεύματος

ΘΕΣΗ ΤΟΥ ΕΠΙΛΟΓΕΑ	ΠΙΕΣΗ / bar
	0
❶	0'55
❷	1'05

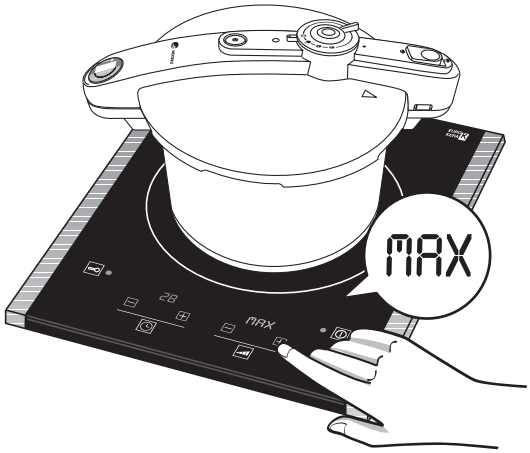
5. Λειτουργία του χρονομέτρου (για μοντέλα με χρονόμετρο).

5.1 ON/OFF ⏻

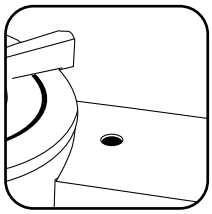
5.2 Επιλογή του χρόνου. Διακοπή/ λειτουργία.

5.3 Μηδενισμός.

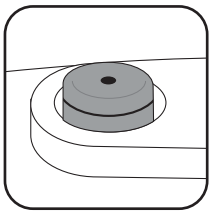
6. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ.

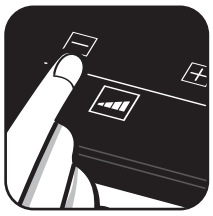


6.1 Όταν στην οπή για re-set ανέβει η πορτοκαλί ένδειξη σημαίνει ότι υπάρχει πίεση και δεν πρέπει να ανοίξει η χύτρα.

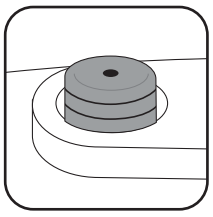


6.2 Αν επιλέξουμε τη στάθμη πίεσης ❶ η ένδειξη της στάθμης πίεσης θα φθάσει μέχρι τη Πρώτη γραμμή. Μόλις εμφανιστεί αυτή, ρυθμίστε τη φωτιά στο κατάλληλο επίπεδο ώστε να διατηρηθεί αυτή την κλίμακα και να μην βγει ατμός.

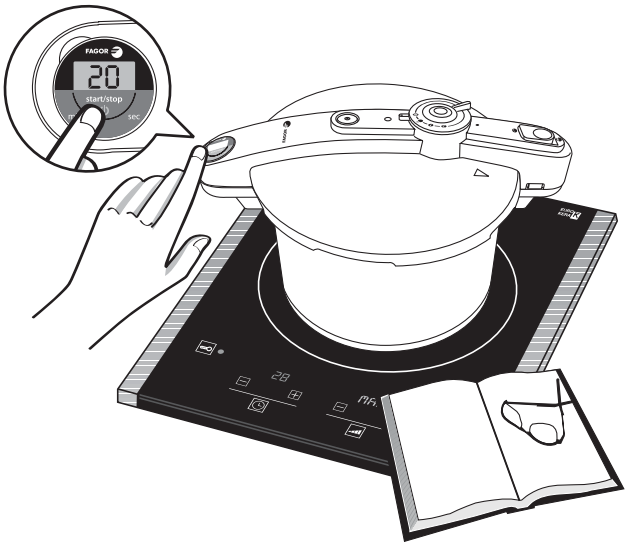




6.3 Αν επιλέξουμε τη στάθμη πίεσης ❷ η ένδειξη της στάθμης πίεσης θα φθάσει μέχρι την Δεύτερη γραμμή. Μόλις εμφανιστεί αυτή, ρυθμίστε τη φωτιά στο κατάλληλο επίπεδο ώστε να διατηρηθεί αυτή την κλίμακα και να μην βγει ατμός.



6.4 Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος. Ανάλογα με τη συνταγή, επιλέξτε το χρόνο μαγειρέματος και πιέστε START (για μοντέλα με χρονόμετρο).



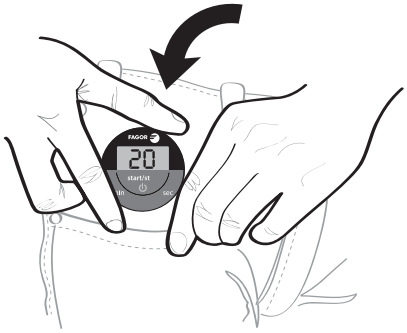
Οι παρακάτω αναφερόμενοι χρόνοι μαγειρεύματος αποτελούν μόνο υποδείξεις οι οποίες θα πρέπει να προσαρμοστούν στις προσωπικές σας προτιμήσεις, τρόπους μαγειρεύματος, είδη υλικών κλπ.

» Είναι καλό να μουλιάζετε τα όσπρια όπως φακές, αρακάς, φασόλια κτλ. πριν τα βράσετε.
» Τα κατεψυγμένα λαχανικά και τα μικρά ψάρια δεν χρειάζονται απόψυξη. Σε μεγάλα ψάρια και σε κατεψυγμένο κρέας θα πρέπει να παρατείνετε για μερικά λεπτά τη διάρκεια μαγειρεύματος.
» Οι σούπεςπου δημιουργούν αφρό (π.χ. σούπα αρακά κλπ.) θα πρέπει να παίρνουν πρώτα μια βράση με ανοικτό καπάκι και μετά να φιλτράρονται με ένα σουρωτήρι πριν κλειστεί η χύτρα ταχύτηταςμε το καπάκι.
» Δεν χρειάζεται να λάβετε υπόψη την ελάπτωση των υγρών γιατί δεν διαφεύγει σχεδόν καθόλου ατμός.
» Το κρέας θα πρέπει να ροδοψήνεται πάντα περισσότερο από το κανονικό, για την επίδραση του ατμού χάνει λίγο από το χρώμα του. Η διάρκεια μαγειρέματος εξαρτάται από την ποιότητα και το πάχος του.
» Το ψάρι θα πρέπει πάντα να καθαρίζεται πολύ καλά και να ραντίζεται με λίγο χυμό λεμονιού. Το αλάτισμα να γίνεται αμέσως μετά το μαγείρευμα.

ΤΡΟΦΙΜΑ	Ποσότητα νερού	Μαγείρευμα-λεπτά	Θέση του επιλογέα
ΣΟΥΠΕΣ:			
Σούπα ρυζιού	Κατά προτίμηση	4-6	2
Σούπα σκόρδου	Κατά προτίμηση	1-2	1
Σούπα julienne	Κατά προτίμηση	3-5	2
Σούπα λαχανικώ	Κατά προτίμηση	4-5	2
Ψαρόσουπα	Κατά προτίμηση	3-4	2
Φιδές	Κατά προτίμηση	3-5	1
ΖΥΜΑΡΙΚΑ:			
Ρύζι με κοτόπουλο	2 κούπες για 1 ρυζιού	6-7	2
Παέγια ισπανική	2 κούπες για 1 ρυζιού	6-8	2
Σπαγγέτι	Καλύψτε τα	4-5	2
Μακαρόνια γκρατινέ	Καλύψτε τα	5-6	2
ΛΑΧΑΝΙΚΑ:			
Σέσκουλα	Καλύψτε τα	6-7	2
Αγκινάρες σωταρισμένες	Καλύψτε τα	5-6	2
Πράσα	Καλύψτε τα	3-5	2
Καρότα	Καλύψτε τα	5-6	2
Λάχανα	2 κούπες	4-5	2
Κουνουπίδια	2 κούπες	4-6	2
Σπανάκια	Καλύψτε τα	4	2
Κουκιά	Καλύψτε τα	3-4	2
ΟΣΠΡΙΑ:			
Ρεβύθια	Καλύψτε τα	20	2
Φακές	Καλύψτε τα	15	2
ΠΑΤΑΤΕΣ:			
Πατάτεςσε πράσινη σως	1 λίτρο για 1 kg.	5-7	2
Πατάτες αλά νογιάν	3/4 λίτρο για 1 kg.	5-7	2
ΨΑΡΙΑ:			
Τόνος κατσαρόλας	Κατά προτίμηση	10	2
Καλαμαράκια	2 κούπες	10	2
Χταπόδι	Καλύψτε τα	30	2
Πέστροφα	1 κούπα	30	1
Μύδια αχνιστά	1/2 λίτρου	20	1

ΚΡΕΑΤΙΚΑ:			
Γιουβαρλάκια	2 κούπες	10-12	2
Ψητό	Καλύψτε τα	20-22	2
Νεφρά σε σέρρυ	2 ποτηράκια σέρρυ	5-6	2
Ψαρονέφι βοδινό	1 κούπα για 1,5 kg.	15-17	2
Εντόσθια	Καλύψτε τα	25-35	2
Αρνί	1/2 λίτρου για 1 kg.	10-12	2
Κουνέλι	1/2 λίτρου	10-12	2
Ορτύκια σε σως	1 κούπα	5-10	2
Κοτόπουλο σε σέρρυ	1 κούπα	8-9	2
Κότα	Καλύψτε τα	15-20	2
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ:			
Ρυζόγαλο	2 κούπες γάλα 1 ρύζι	6	1
Κοσμόστα	2 κούπες	7-8	1
Πουτίγκα	1/2 λίτρου γάλα	4-5	1

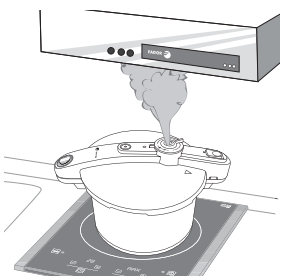
6.5 Μπορείτε να έχετε το χρονόμετρο μαζί σας όσο η χύτρα μαγειρεύει, και μόλις περάσει ο επιλεγμένος χρόνος, το χρονόμετρο θα χτυπήσει (για μοντέλα με χρονόμετρο).

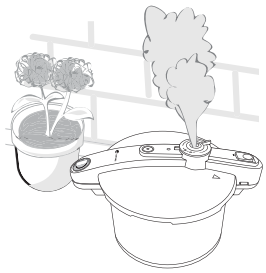


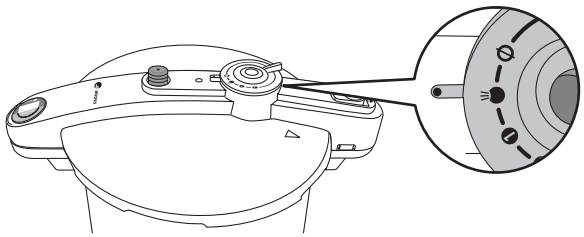
6.6 Σβήστε την εστία θερμότητας.

7. ΑΠΟΣΥΜΠΙΕΣΗ. Υπάρχουν διάφοροι τρόποι αποσυμπίεσης της χύτρας ταχύτητας:

7.1 Γρήγορη αποσυμπίεση. Τοποθετήστε τη χύτρα κάτω από τον απορροφητήρα ή βγάλτε την έξω. Έπειτα αλλάξτε τη βαλβίδα στη θέση ≋● . Βλ. παράγραφο II.4.2.

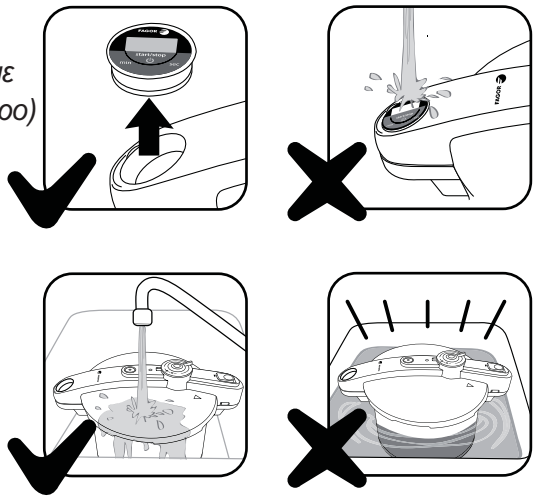






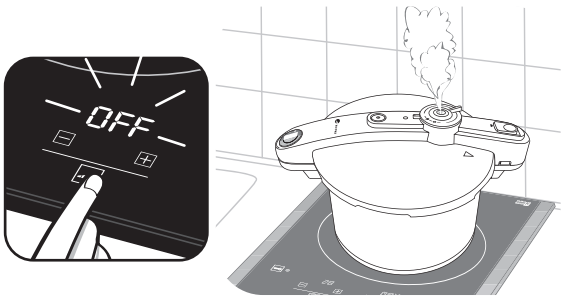
7.2 Γρήγορη αποσυμπίεση με ψύξη.

(για μοντέλα με χρονόμετρο)



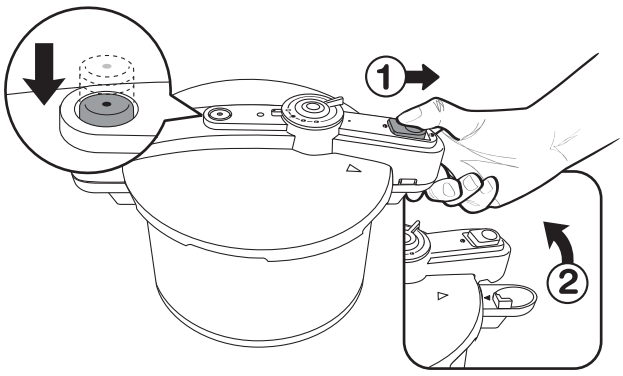
Ρίξτε λίγο κρύο νερό σε μια γωνία του καπακιού μέχρι να κατέβει η πορτοκαλί ένδειξη. Ποτέ μη βυθίζετε τη χύτρα σε νερό, είναι πολύ επικίνδυνο.

7.3 Κανονική αποσυμπίεση.



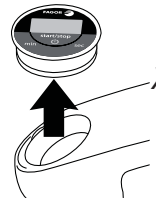
Αν αφήσετε τη χύτρα να κρυώσει στη θέση όπου μαγειρέψατε, φροντίστε να υπολογίσετε και τους χρόνους μαγειρέματος.

8. ΑΝΟΙΓΜΑ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ.

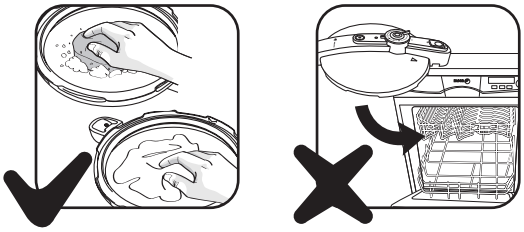


III ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Μετά από κάθε χρήση θα πρέπει να πλένετε τη χύτρα ταχύτητας με ζεστό νερό κι ένα κοινό καθαριστικό, χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί. Μετά, να την ξεπλένετε καλά και να την στεγνώνετε. Προσέξτε ιδιαίτερα το εσωτερικό του καπακιού.

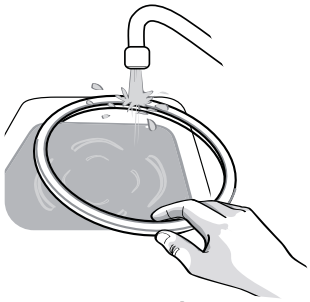


(για μοντέλα με χρονόμετρο)

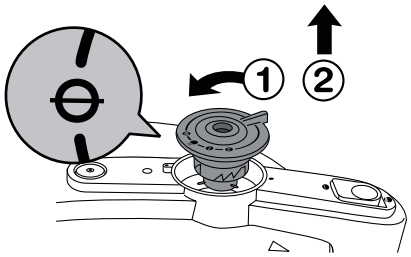


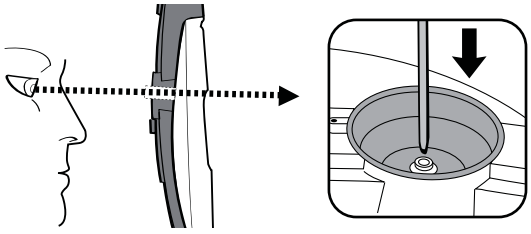
Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό της συρμάτινα σφουγγαράκια ή άλλα αποξεστικά υλικά, γιατί μπορεί να προκαλέσουν χαρακιές στις ατσάλινες επιφάνειες.

2. Καθαρίζετε με το χέρι τη φλάντζα ασφάλισης μετά από κάθε χρήση.

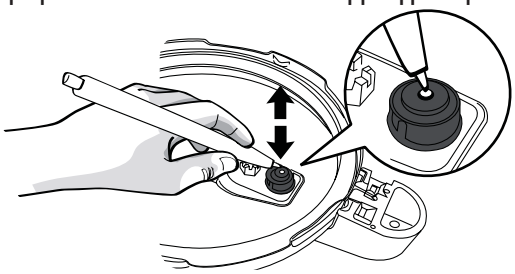


3. Να ελέγχετε αν οι οπές στις βαλβίδες είναι καθαρές και μήπως υπάρχουν φραξίματα.

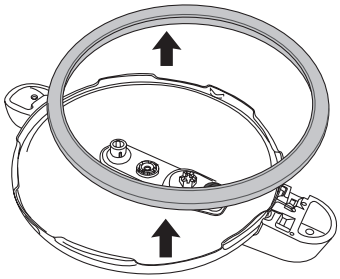




4. ΒΑΛΒΙΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. Πριν από κάθε χρήση πιέζετε τη μπίλια με ένα στυλό για να βεβαιωθείτε ότι δεν είναι φραγμένη.

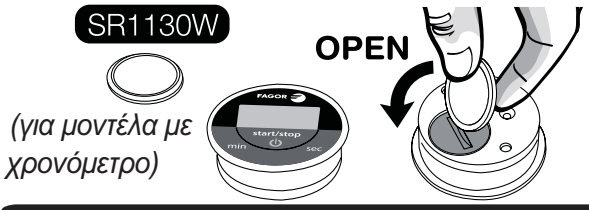


5. ΛΑΣΤΙΧΟ ΚΛΕΙΣΜΑΤΟΣ. Συνιστάται η αντικατάσταση του λάστιχου κάθε 1 η 2 χρόνια ανάλογα με τη χρήση του.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μη κάνετε τροποποιήσεις στα εξαρτήματα και μην προσπαθείτε να τα τοποθετήσετε κατά τρόπο διαφορετικό από τον υποδεικνυόμενο. ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΑΝΤΑ ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΑΚΤΙΚΑ.

6. Χρονόμετρο. Ο χρόνος ζωής της μπαταρίας του χρονομέτρου είναι περίπου 2 έτη. Μόλις εξαντληθεί η μπαταρία, μπορείτε να την αντικαταστήσετε μόνοι σας.

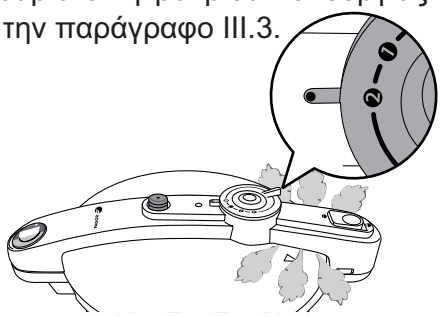


(για μοντέλα με χρονόμετρο)

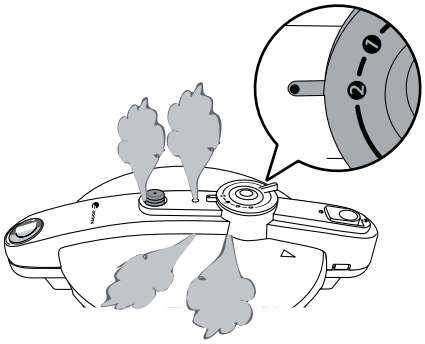
Μη βυθίζετε το χρονόμετρο σε νερό.

IV ΔΙΑΓΝΩΣΤΙΚΑ

1. Αν η βαλβίδα λειτουργίας είναι φραγμένη, σβήστε τη φωτιά, ανοίξτε τη χύτρα και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας σύμφωνα με την παράγραφο III.3.



2. Αν είναι φραγμένη η πρώτη βαλβίδα ασφαλείας, θα πεταχτεί η δεύτερη βαλβίδα ασφαλείας. Αν συμβεί αυτό, η χύτρα δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί και πρέπει να τη μεταφέρετε σε Κατάστημα Τεχνικής Εξυπηρέτησης για επισκευή.

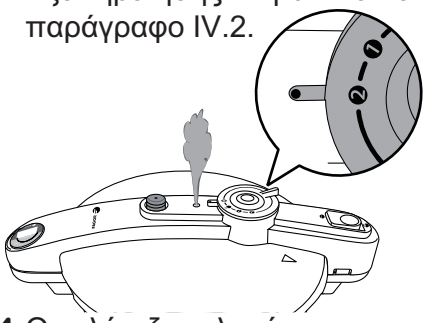


3. Η χύτρα δεν πιάνει πίεση:

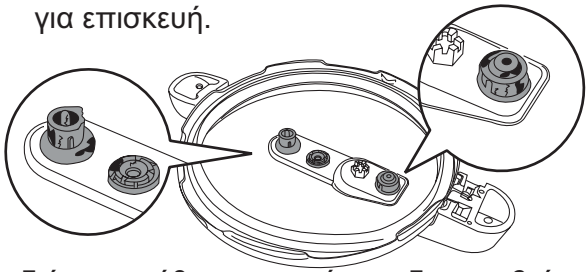
3.1 Η χύτρα δεν είναι καλά κλεισμένη. Κλείστε την ξανά μέχρι να ακουστεί κλικ. Βλ. παράγραφο II.3.

3.2 Πίεση χωρίς επιλογή. Επιλέξτε τη θέση ❶ ή ❷. Βλ. παραγράφους II.4.3 και II.4.4.

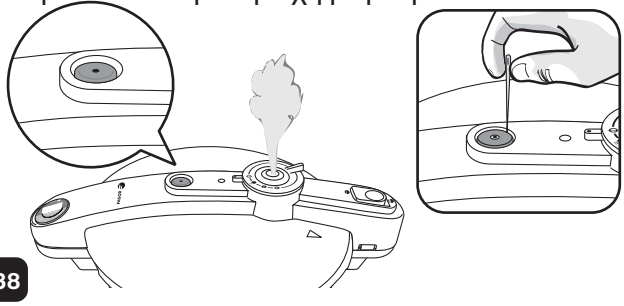
3.3 Πετάχτηκε η δεύτερη βαλβίδα ασφαλείας. Μεταφέρετέ τη σε Κατάστημα Τεχνικής Εξυπηρέτησης για επισκευή. Βλ. παράγραφο IV.2.



3.4 Οι φλάντζες κλεισίματος του εσωτερικού του καπακιού έχουν φθαρεί. Μεταφέρετέ τη σε Κατάστημα Τεχνικής Εξυπηρέτησης για επισκευή.



4. Ο δείκτης στάθμης της πίεσης δεν ανεβαίνει σωστά (ακόμα κι αυτό να συνέβαινε η χύτρα θα έπιανε πίεση). Σ' αυτή την περίπτωση, καθαρίστε προσεκτικά την περιοχή με μια βελόνα.



V ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίματα.

Μπορεί να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στις αντιπροσωπείες που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη διάθεση μιας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση, καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται, ώστε να επιτυγχάνεται εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων.

Στα πλαίσια της υποχρέωσης του καταναλωτή να συμμορφώνεται προς τις επιταγές της επιλεκτικής περισσυλογής απορριμάτων, το προϊόν φέρει την ενδεικνυόμενη προειδοποιητική σήμανση που σημαίνει ότι δε θα πρέπει να απορρίπτεται σε κοινούς κάδους απορριμάτων. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές ή με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το συγκεκριμένο προϊόν.

Να θυμάστε ότι δεν θα πρέπει να πετάτε τις άχρηστες μπαταρίες μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά σας απορρίματα. Πετάτε τις χρησιμοποιημένες μπαταρίες στους ειδικούς κάδους απόρριψης.

GYORSFŐZŐ EDÉNY CHEF

magyar

I ÁLTALÁNOS LEÍRÁS

1 Kuktatest
2 Kuktafedõ
3 Alsó fogantyú vagyis a kukta füle
4 Felsõ fogantyú vagyis a fedõ füle
5 A kukta hátsó fogantyúja
6 Üzemi szelep (nyomásszabályozó)
7 Nyomógomb
8 Gumigyűrű
9 Biztonsági szelep 1
10 Biztonsági szelep 2
11 Nyomásszint jelző
12 Hõelosztó alj
13 Stopper (a stopperrel rendelkező modellekhez)
14 Maximális töltési szint
15 Fedélzáró elhelyező jelölés
16 Reset nyílás

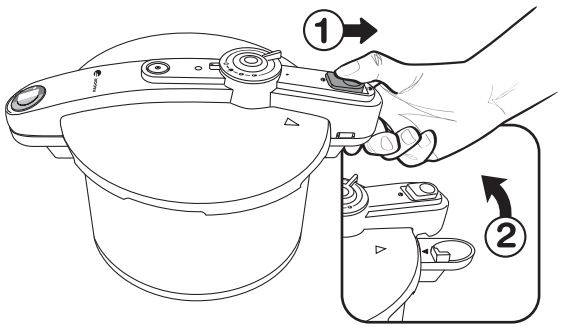
ŰRTARTALOM	ELOSZTÓ Ø
4-6 Liter	20,5 cm
8 Liter	23 cm

ALAPVETÕ BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

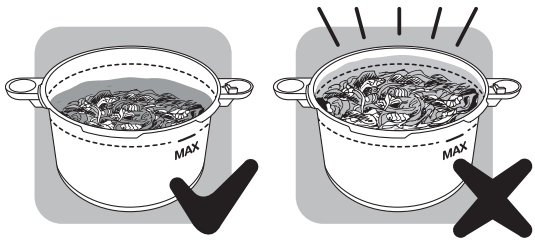
» Olvasson el minden utasítást.
» Különös figyelemmel járjon el, ha a kukta használatakor gyermekek tartózkodnak a közelben.
» A kuktát ne tegye be meleg sütõbe.
» A kuktát a legnagyobb elõvigyázatossággal mozgassa. Ne érjen a meleg felületekhez. Használja a fogantyúkat és gombokat. Ha szükséges, használjon kesztyűt.
» A kuktát ne használja a rendeltetésétõl eltérõ célokra. A kuktát soha ne nyissa ki erõszakkal. Ellenõrizze, hogy a belsõ nyomás teljesen lecsökkent-e. Olvassa el a használati utasítások című részt.
» Olyan bõrös húsok (például marhanyelv) fõzése során, amelyek a nyomás hatására felfúvódhatnak, ne szúrja meg a még felfúvódott húst, mert égési sérülést okozhat.
» Pépes ételek esetében a kuktát kinyitás elõtt enyhén meg kell rázni, hogy az étel ne fröcsköljön ki.
» A kuktában soha ne süssön olajban.
» A kukta biztonsági rendszerét ne javítsa, kivéve a kézikönyv karbantartási utasításaiban leírtakat.
» Csak az adott modellhez való, eredeti alkatrészeket használjon.
» Ne használjon karcoló hatású mosószert.
» Figyeljen a láng nagyságának helyes beállítására, a láng ne nyúljon túl a kukta alján. A túlmelegítés miatt az acél elfeketedhet, illetve arany vagy kékes színě foltok keletkezhetnek, amelyek megfelelõ tisztítás hatására eltěnnek.
» Õrizze meg ezt a leírást.

II ALKALMAZÁSI MÓD

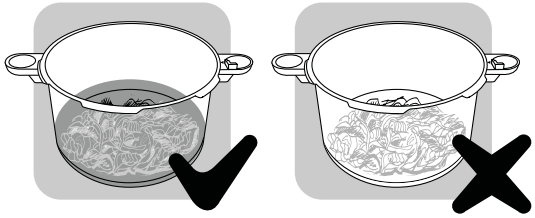
1. A GYORSFŐZŐ EDÉNY KINYITÁSA: Nyomja hátrafelé a gombot, és a fedelet forgassa el jobbra.



2. TEGYE BELE az ételeket az edénybe:
» Ne töltse a MAX szinten túl.

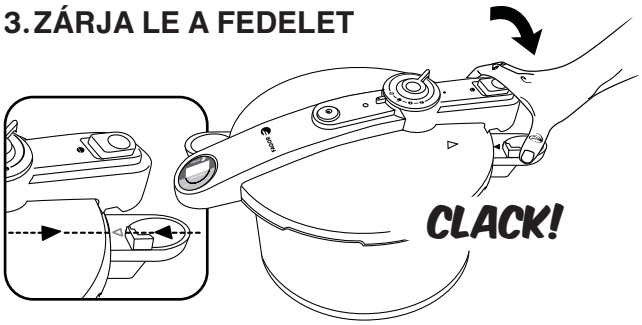


» Mindig töltsön bele legalább 200 ml folyadékot.



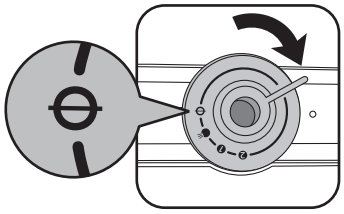
A fõzés során megduzzadó élelmiszerek, például rizs vagy hüvelyesek fõzésekor a kuktát legfeljebb az űrtartalom feléig töltse meg

3. ZÁRJA LE A FEDELET



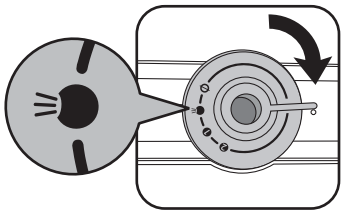
4. NYOMÁSSZINT KIVÁLASZTÁSA

4.1 A szelep kivételéhez és visszaszereléséhez szolgáló helyzet tisztítás esetén.

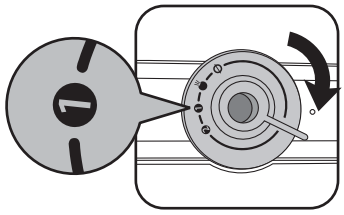


Mielőtt ebbe a helyzetbe állítaná, győződjön meg, hogy nincs nyomás a gyorsfőző edény belsejében, például úgy, hogy a szelepet a nyomáscsökkentő helyzetben tartja, lásd a II.4.2 fejezetet.

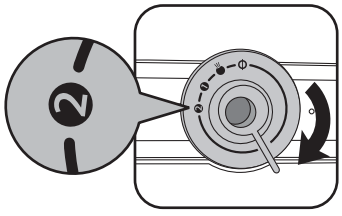
4.2 A teljes belső nyomás eltávolítására szolgáló helyzet, a főzés befejeztével.



4.3 Közepes nyomásszint. A főzési időtartamok egy kicsit hosszabbak, mint a 2. helyzet esetében. Használja levesek, halak, desszertek, stb. készítéséhez.



4.4 Magas nyomásszint. A főzési időtartam rövidebb. Használja húsok, hüvelyesek, tészták, stb. főzéséhez.



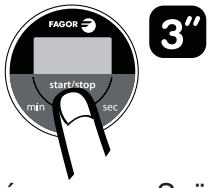
További információt talál a II.6.4. fejezet táblázatában.

4.5 Állítsa be a megfelelõ nyomást.

A SZABÁLYOZÓ ÁLLÁSA	NYOMÁS / bar
	0
1	0'55
2	1'05

5. A STOPPER MŰKÖDÉSE (a stopperrel rendelkező modellekhez).

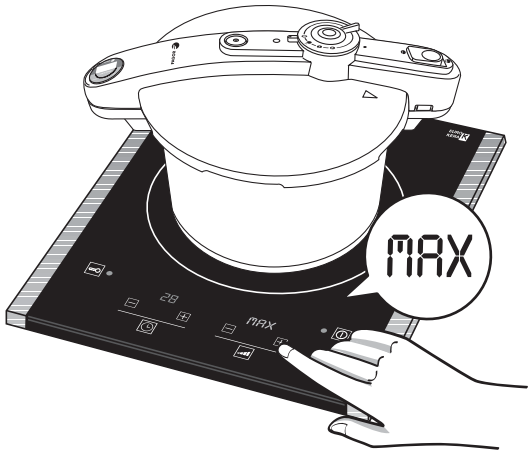
5.1 ON/OFF ⏻



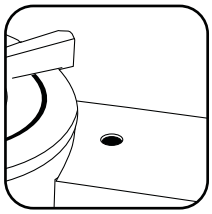
5.2 Idő kiválasztása. Szünet / indítás.

5.3 Lenullázás.

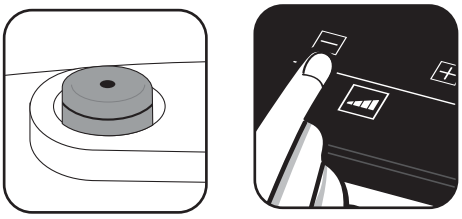
6. NYOMÁS ALATTI MŰKÖDÉS.



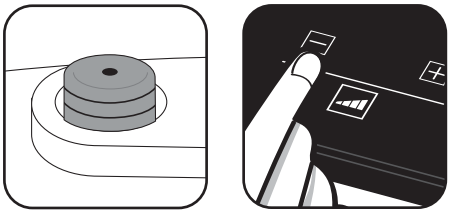
6.1 Amikor a reset nyílásban a narancssárga jelzés jelenik meg, az azt jelenti, hogy a gyorsfőző nyomás alatt van, és tilos kinyitni.



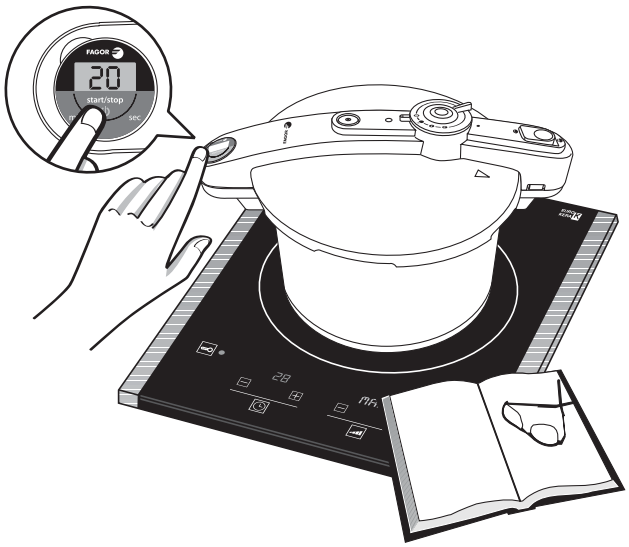
6.2 Ha az ❶ -es nyomásszintet választjuk ki, a nyomásszint jelző a első vonalra áll át. Miután ez látható már, állítsa be a hőfokot a megfelelő szintre, hogy ezen az értéken maradjon, és nem távozzon gőz.



6.3 Ha az ❷ -es nyomásszintet választjuk ki, a nyomásszint jelző a második vonalra áll át. Miután ez látható már, állítsa be a hőfokot a megfelelő szintre, hogy ezen az értéken maradjon, és nem távozzon gőz.



6.4 Állítsa be a főzési időtartamot. A recepttől függően válassza ki a főzési időtartamot és nyomja meg a START-ot (a stopperrel rendelkező modellekhez).



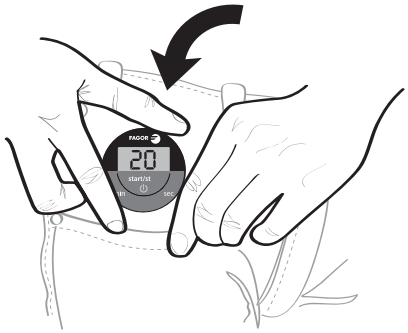
A jelzett értékek csak irányadók, ízlésének, a főzés módjának és a felhasznált hozzávalóknak megfelelően módosulhatnak.

- » A lencsét, babot, csicseriborsót stb. ajánlatos főzés előtt beáztatni.
- » A fagyasztott zöldségeket és a kis halakat nem szükséges felengedni. A fagyasztott húsok és nagy halak esetében hosszabb főzési idővel számoljon.
- » A habzó leveseket(pélául a borsólevest) először fedő nélkül kell főzni, és a fedő lezárása előtt a habot el kell távolítani.
- » Vegye figyelembe, hogy a gőzkiáramlás miatt a folyadék mennyisége csökken.
- » A húst süsse a szokásosnál kicsit pirosabbra, mivel a gőz miatt kicsit veszít a színéből. A főzési idő függ a hús vastagságától és minőségétől.
- » A halat alaposan tisztítsa meg, locsolja meg kevés citromlével és főzés után azonnal ízesítse.

ÉLELMISZER	VÍZMENNYISÉG	FŐZÉSI IDŐ PERCBEN	A SZABÁLYOZÓ HELYZETE
LEVESEK:			
Rizsleves	Ízlés szerint	4-6	2
Fokhagymaleves	Ízlés szerint	1-2	1
Hagymaleves	Ízlés szerint	3-5	2
Zöldségleves	Ízlés szerint	4-5	2
Halászlé	Ízlés szerint	3-4	2
Tésztás leves	Ízlés szerint	3-5	1
TÉSZTÁK:			
Rizses hús	1 csésze rizshez 2 csésze	6-7	2
Paella	1 csésze rizshez 2 csésze	6-8	2
Spagetti	lepje el	4-5	2
Rakott tészta	lepje el	5-6	2
ZÖLDSÉGEK:			
Fehérrépa	lepje el	6-7	2
Pirított articsóka	lepje el	5-6	2
Póréhagyma	lepje el	3-5	2
Sárgarépa	lepje el	5-6	2
Káposzta	2 csésze	4-5	2
Karfiol	2 csésze	4-6	2
Spenót	lepje el	4	2
Zöldbab	lepje el	3-4	2
HÜVELYESEK:			
Csicseriborsó	lepje el	20	2
Lencse	lepje el	15	2
BURGONYÁS ÉTELEK:			
Főtt burgonya	1 kg-hoz 1 liter	5-7	2
Burgonyafőzelék	1 kg-hoz 3/4 liter	5-7	2
HALAK:			
Tintahal	2 csésze	10	2
Polip	lepje el	30	2
Pisztráng	1 csésze	30	1
Kagyló	1/2 liter	20	1

HÚSOK:			
Vagdalt hús	2 csésze	10-12	2
Comb	lepje el	20-22	2
Sherrys vese	2 csésze sherry	5-6	2
Hátszín	1,5 kg-hoz 1 csésze	15-17	2
Pacal	lepje el	25-35	2
Bárány	1 kg-hoz 1/2 liter	10-12	2
Nyúl	1/2 liter	10-12	2
Fürj	1 csésze	5-10	2
Sherrys csirke	1 csésze	8-9	2
Tyúk	lepje el	15-20	2
DESSZERTEK:			
Tejberizs	1 csésze rizshez		
	2 csésze tej	6	1
Kompót	2 csésze	7-8	1
Puding	1/2 liter tej	4-5	1

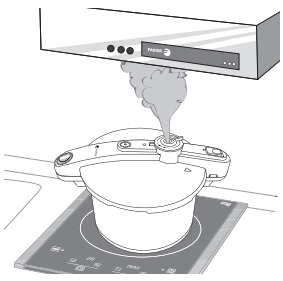
6.5 Magával tudja vinni a stoppert, miközben a gyorsfőző edény az ételt készíti. A beállított idő elteltével a stopper jelez (a stopperrel rendelkező modellekhez).

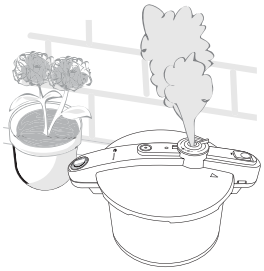


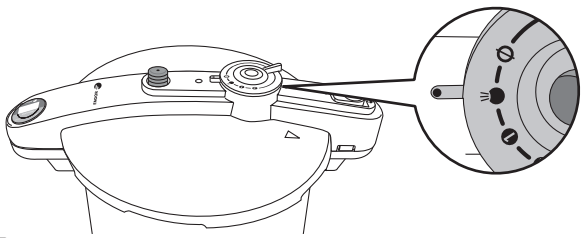
6.6 Kapcsolja le a főzőlapot.

7. NYOMÁSCSÖKKENTÉS. A gyorsfőző edényben több módon csökkenthetjük a nyomást:

7.1 Gyors nyomáscsökkentés. Helyezze az edényt az elszívó alá vagy vigye ki szabad térre. Majd a szelepet állítsa a ⚞● helyzetbe. Lásd a II.4.2 pontot.

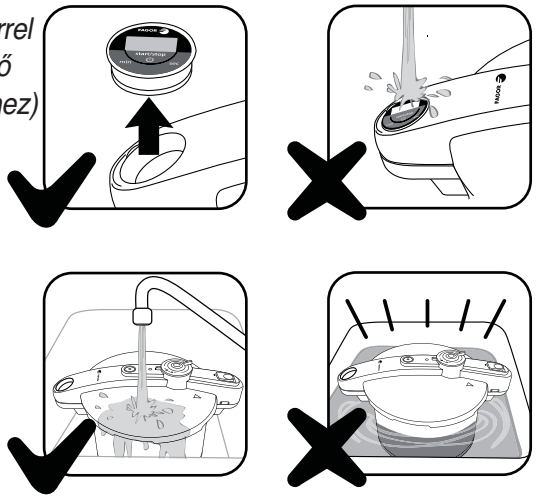






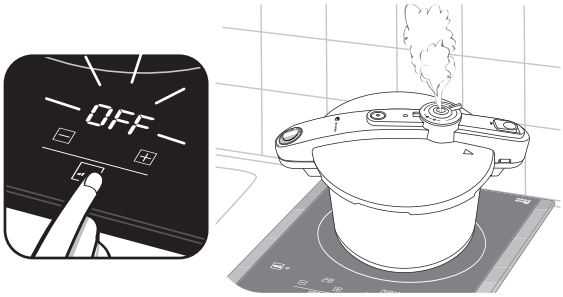
7.2 Gyors nyomáscsökkentés lehűtéssel.

(a stopperrel rendelkező modellekhez)



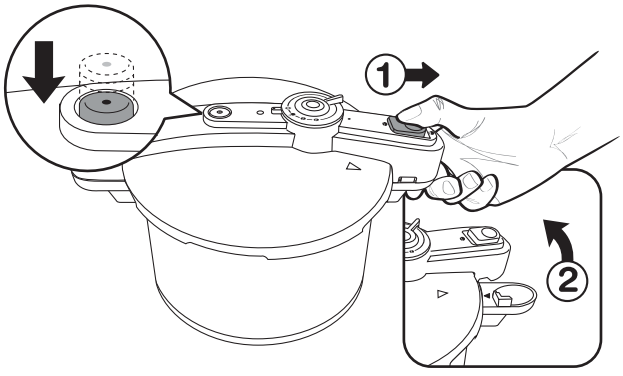
Öntsön egy vékony sugár vizet a fedél egy sarkára, amíg a narancssárga jelzés el nem tűnik. Soha ne merítse az edényt vízbe, az nagyon veszélyes.

7.3 Természetes nyomáscsökkentés.



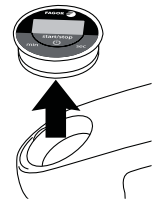
Ha a főzési helyzetben hagyja kihűlni a gyorsfőző edényt, akkor ezt vegye figyelembe a főzési idő kiszámításánál.

8. A GYORSFŐZŐ EDÉNY KINYITÁSA.

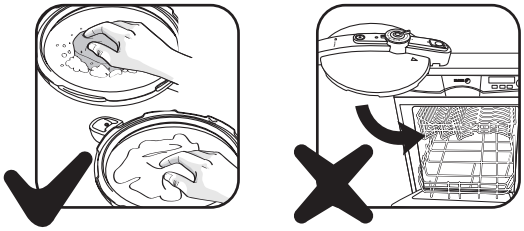


III KARBANTARTÁS

1. Minden használat után mossa el a kuktát meleg vízzel és normál tisztítószerrel, öblítse le és puha törlõkendõvel szárítsa meg. Különösen figyeljen a fedél belső területére.



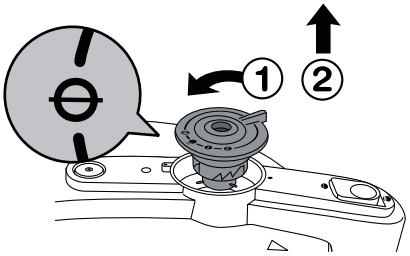
(a stopperrel rendelkező modellekhez)

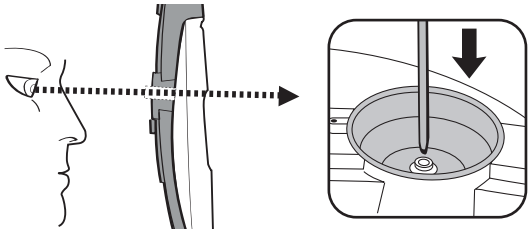


Ne használjon fémszivacsot vagy csiszoló hatású termékeket, amelyek összekarcolhatják a rozsdamentes acélt.

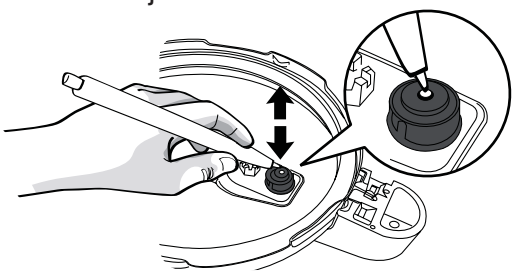
2. Minden használatot követően kézzel tisztítsa meg a záró tömítést.

3. Ellenõrizze, hogy az üzemi szelep tiszta-e.

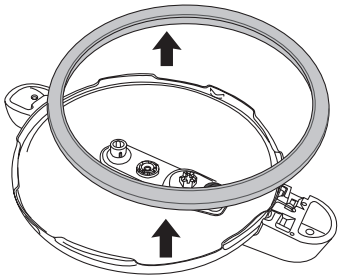




4. Biztonsági szelep. Minden használat előtt nyomja meg a gömböt egy tollal, nehogy eltömődjön.

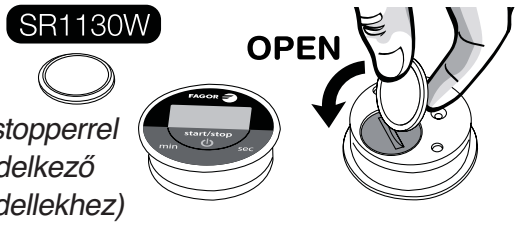


5. Gumigyűrű. A használat mértékétől függõen ajánlott a gumigyűrűt 1 vagy 2 évenként kicserélni.



FONTOS: Ne használjon másmilyen alkatrészeket, és ne próbálja azokat a leírástól eltérõ módon felszerelni. MINDIG EREDETI PÓTALKATRÉSZT HASZNÁLJON.

6. Stopper. A stopper elemének élettartama megközelítőleg 2 év. Ha lemerült, Ön is kicserélheti az elemet.

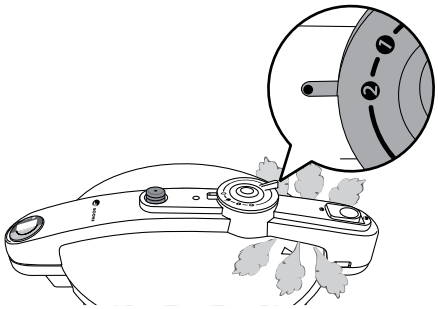


(a stopperrel rendelkező modellekhez)

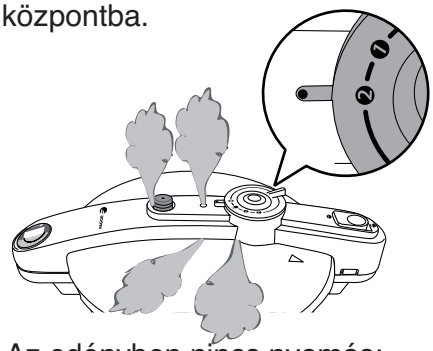
A stoppert ne merítse vízbe.

IV HIBAKERESÉS

1. Ha a működési szelep elzáródott, kapcsolja le a főzőlapot, nyissa ki az edényt, és tisztítsa meg a szelepet a III.3 pontban leírtak szerint.



2. Ha az első biztonsági szelep záródott el, akkor kiugrik a második biztonsági szelep. Ha ez megtörténik, a gyorsfőző edény nem használható, és el kell vinni javításra egy SAT központba.

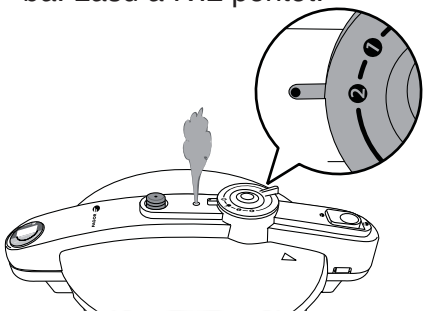


3. Az edényben nincs nyomás:

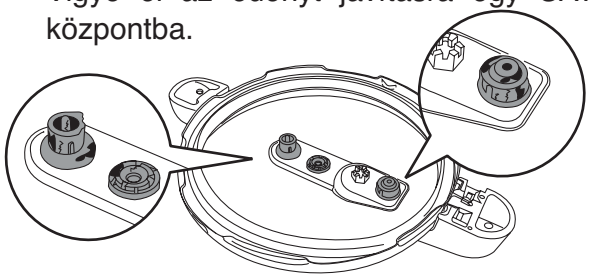
3.1 Az edény nincs jól lezárva. Zárja le ismét, amíg egy kattanást nem hall. Lásd a II.3 pontot.

3.2 A nyomás nincs kiválasztva. Válassza ki az ❶ -es vagy ❷ -es állást. Lásd a II.4.3 és a II.4.4 pontokat.

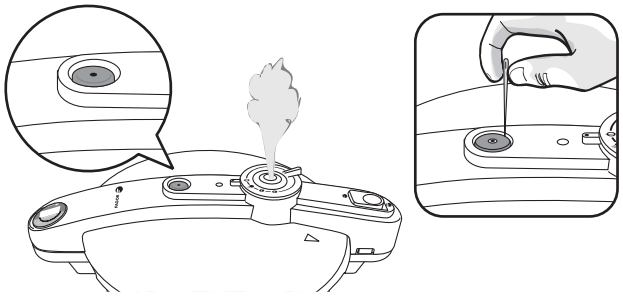
3.3 Második biztonsági szelep kiugrott. Vigye el az edényt javításra egy SAT központba. Lásd a IV.2 pontot.



3.4 A fedél belső zárótömítései sérültek. Vigye el az edényt javításra egy SAT központba.



4. A nyomásszint jelző nem emelkedik megfelelően (noha az edényben nyomás van). Ebben az esetben gondosan tisztítsa meg a területet egy tű segítségével.



V KÖRNYEZETVÉDELEM

ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK MARADVÁNYAINAK MEGFELELŐ KEZELÉSÉRE VONATKOZÓ INFORMÁCIÓ

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni.

A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben vagy az elhasználódott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia– és erőforrás–megtakarítás érhető el.

A szelektív hulladékgyűjtés kötelességének hangsúlyozása érdekében a terméken egy jelzés szerepel figyelmeztetésként, hogy ne használják a hagyományos konténereket ártalmatlanításukhoz. További információért vegye fel a kapcsolatot a helyi hatósággal vagy a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

Figyeljen arra, hogy az elem nem háztartási szemét. A használt elemeket az erre a célra kijelölt konténerekben kell elhelyezni.

TLAKOVÝ HRNEC CHEF

česky

I POPIS VÝROBKU

1 Nádoba tlakového hrnce
2 Víko
3 Rukojeť hrnce - zámek zavírání
4 Rukojeť víka - rukojeť víka
5 Rukojeť hrnce
6 Pracovní ventil (volič tlaku)
7 Tlačítko otvírání
8 Těsnění
9 Bezpečnostní ventil **1**
10 Bezpečnostní ventil **2**
11 Indikátor hladiny tlaku
12 Sendvičové dno hrnce
13 Vyjímatelná minutka *(pro model s chronometrem)*
14 Značka pro maximální naplnění
15 Označení nastavení uzávěru víka
16 Otvor pro odblokování bezpečnostního ventilu

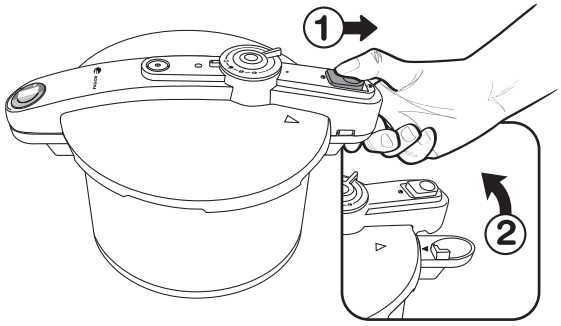
OBSAH	Ø PRŮMĚR DESKY
4-6 Litru	20,5 cm
8 Litru	23 cm

ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

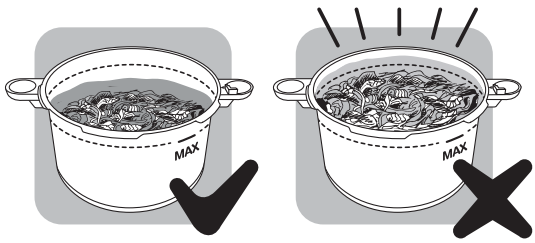
» Dobře se seznamte se všemi pokyny uvedenými v tomto návodu.
» Udržujte děti a osoby nezpůsobilé k jeho obsluze z dosahu tlakového hrnce v němž se vaří.
» Nedávejte hrnec do horké trouby.
» Při manipulaci s hrncem buďte velmi opatrní, zvláště při dotyku s jeho horkými částmi, k manipulaci používejte rukojeti a jsou-li horké ruce si chraňte pomocí kuchyňských rukavic.
» Výrobek používejte pouze k účelům, ke kterým je určen. V žádném případě nesmí být hrnec otevírán silou. Nejprve se přesvědčte, že uvnitř není tlak, viz. Kapitola "pokyny k používání".
» Při vaření masa s kůží, která se může vlivem tlaku v hrnci natahovat nebo smršťovat, nesmí být toto maso porcováno dokud se kůže nevrátí do původního stavu, hrozí nebezpečí opaření.
» Při vaření těstovin musíte před otevřením víka s hrncem lehce zatřepat. Tím zabráníte vystříknutí jídla ven.
» Tlakový hrnec nesmí být v žádném případě používán ke smažení na oleji ve stavu pod tlakem.
» Manipulace a údržba bezpečnostního systému výrobku smí být prováděna pouze podle pokynů uvedených v tomto návodu k obsluze.
» Používejte pouze originální náhradní díly náležející k vámi používanému modelu.
» Na čištění nikdy nepoužívejte abrazivní čistící prostředky.
» Používané zdroje tepla by měly mít průměr stejný nebo menší než je průměr dna hrnce. Při přehřátí se nerezový povrch může zbarvit dočerna případně se objeví hnědé nebo namodralé skvrny, nebo bílé skvrny. Tento jev není vadou a není tedy důvodem k reklamaci tlakového hrnce.
» Tento návod k obsluze si dobře uschovejte.

II ZPŮSOB POUŽITÍ

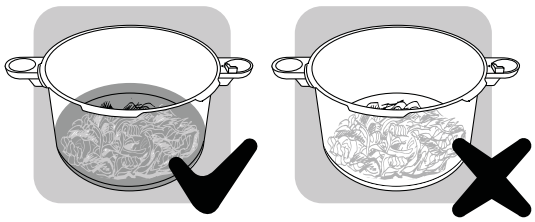
1. OTEVŘENÍ HRNCE: Posuňte tlačítko otevírání dozadu a otočte víkem proti směru hodinových ručiček.



2. NAPLNĚNÍ potravin do hrnce:
» Neplňte víc než ke značce MAX.

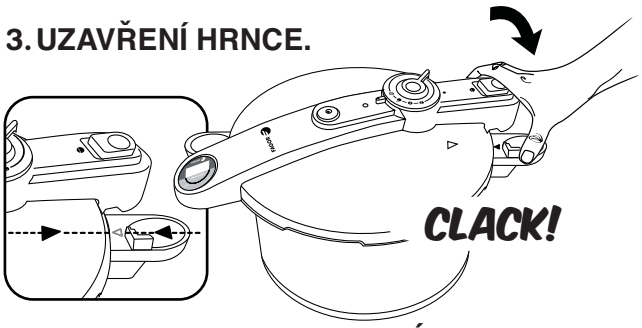


» Vždy nalijte minimální množství tekutiny, 200 ml.



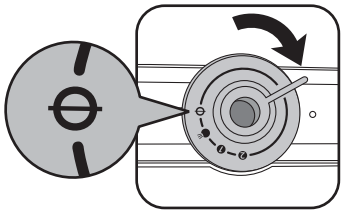
Při přípravě potravin, které během vaření zvětší svůj objem hrnec neplňte více jak do poloviny.

3. UZAVŘENÍ HRNCE.



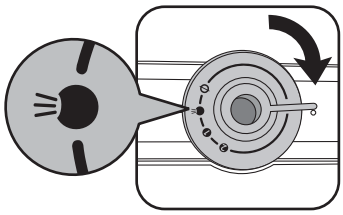
4. VOLBY POLOH PRACOVNÍHO VENTILU.

4.1 Poloha pro vyjmutí a namontování ventilu při čistících operacích.

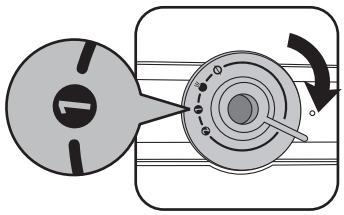


Než jej posunete do této polohy, ujistěte se, že není tlak uvnitř hrnce a to například tak, že podržíte ventil v poloze pro vypuštění tlaku, viz. odstavec II.4.2

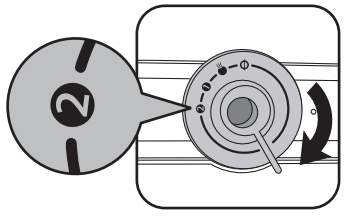
4.2 Poloha pro vypuštění veškerého tlaku z vnitřku hrnce po ukončení vaření.



4.3 Střední stupeň tlaku. Doba vaření je o něco delší než v poloze 2. Použijte pro vaření polévek, ryb, dezertů, atd.



4.4 Vysoký stupeň tlaku. Doba vaření je o něco kratší. Použijte pro vaření masa, luštěnin, těstovin, atd.



Pro více informací si prostudujte přiloženou tabulku v bodě II.6.4.

4.5 Nastavte požadovaný tlak.

NASTAVENÍ VOLIČE	TLAK VAŘENÍ / bar
	0
❶	0'55
❷	1'05

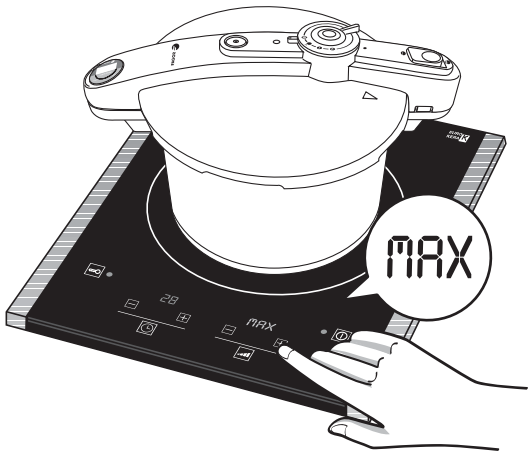
5. FUNGOVÁNÍ MINUTKY (pro model s chronometrem)

5.1 ON/OFF ⏻

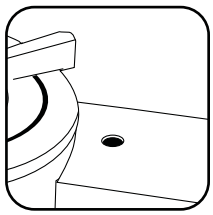
5.2 Volba času. Sputění / vypnutí.

5.3 Vynulovat.

6. VAŘENÍ V TLAKOVÉM HRNCI.

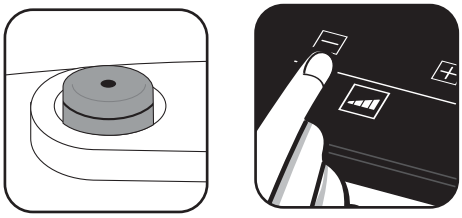


6.1 Když v otvoru pro reset stoupá oranžový indikátor, znamená to, že je v hrnci tlak a nesmí se otvírat.

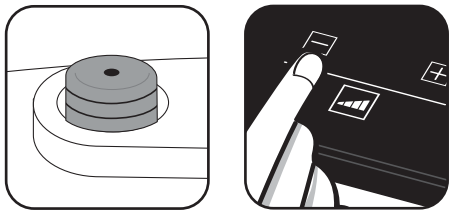


6.2 Pokud zvolíte stupeň tlaku ❶ , indikátor stupně tlaku vystoupí až k první čárce. V

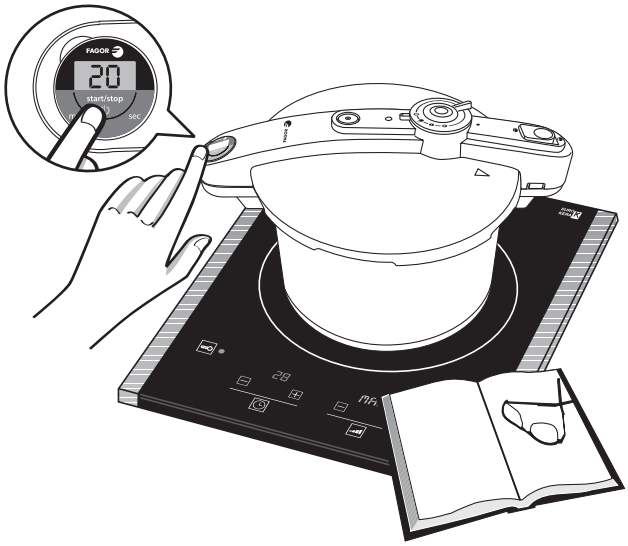
momentě, kdy je tato viditelná, zregulujte teplotu na adekvátní stupeň tak, aby se tlak udržel na této značce a nedocházelo k úniku páry.



6.3 Když zvolíte stupeň tlaku ❷ , indikátor stupně tlaku vystoupí až k druhé čárce. V momentě, kdy je tato viditelná, zregulujte teplotu na adekvátní stupeň tak, aby se tlak udržel na této značce a nedocházelo k úniku páry.



6.4 Po dosažení nastaveného tlaku, nastavte na minutce dobu vaření a stiskněte START (pro model s chronometrem).



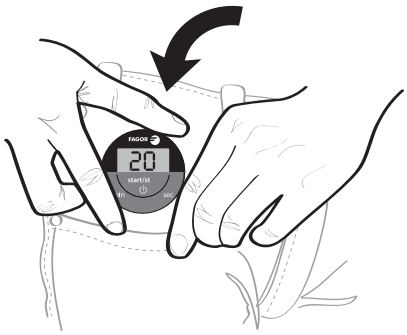
Jednotlivé doby přípravy uvedené dále jsou pouze orientační. Jsou závislé na Vaší osobní chuti, způsobu vaření, přísadách atd.

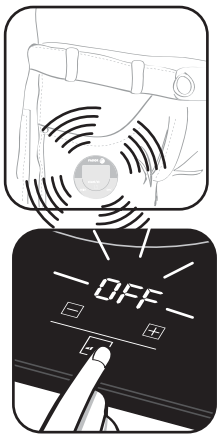
- » Zmrazenou zeleninu a malé kousky ryb není nutné předem rozmrazovat. U velkých kusů masa a ryb je třeba dobu přípravy prodloužit o několik minut.
- » Polévky, které vytváří pěnu jako např. hrachová polévka, se musí nejprve vařit bez uzavřeného víka. Před uzavřením víka je třeba odstranit z polévky pěnu.
- » Nemusíte mít obavy ze ztráty tekutiny vyjma malého množství z unikající páry.
- » Pára by mohla maso mírně zesvětlat. Doba přípravy je závislá na tloušťce masa a jeho kvalitě.
- » Rybu dobře očistěte a její povrch potřete citronovou šťávou. Osolte ji bezprostředně před vařením.

POTRAVINA	MNOŽSTVÍ VODY	DOBA (MIN.)	NAST. VOLIČE
POLÉVKY:			
Rýžová	dle potřeby	4-6	2
Česneková	dtto	1-2	1
Zeleninová	dtto	4-5	2
Nudlová	dtto	3-4	2
Sopa de fideos	dtto	3-5	1
TĚSTOVINY A JINÉ:			
Rýže s kuřetem	2 šálky na 1 šálek rýže	6-7	2
Paella	dtto	6-8	2
Špagety	ponořenér	4-5	2
Makarony	dtto	5-6	2
ZELENINA:			
Artyčoky	dtto	5-6	2
Pórek	dttor	3-5	2
Mrkev	dtto	5-6	2
Kapusta	Cubrir	4-5	2
Květák	2 tazas	4-6	2
Špenát	2 tazas	4	2
Fazolové lusky	Cubrir	3-4	2
LUŠTĚNINY:			
Hrách	dtto	20	2
Čočka	dtto	15	2
BRAMBORY:			
Brambory s česnekem A petrželí	1 litr na 1 kg	5-7	2
RYBY:			
Tuňák s bramborami	dle potřeby	10	2
Kalamary	2 šálky	10	2
Chobotnice	ponořena	30	2
Pstruh	1 šálek	30	1
Spařené mušle	1/2 litru	20	1
MASO:			
Karbanátky	2 šálky	10-12	2

Hovězí	ponořeno	20-22	2
Svíčková	1 šálek na 1,5 kg	15-17	2
Dršťky	ponořeny	25-35	2
Jehněčí	0,5 litru	10-12	2
Králík	0,5 litru	10-12	2
Kuře	ponořeno	15-20	1
DESERTY:			
Mléčná rýže	2 šálky mléka		
	/1 šálek rýže	6	2
Kompot	2 šálky	7-8	2
Karamelový pudink	0,5 litru mléka	4-5	2

6.5 Můžete si minutku vzít s sebou, zatímco hrnec vaří a po uplynutí nastavené doby minutka zapíská (pro model s chronometrem).

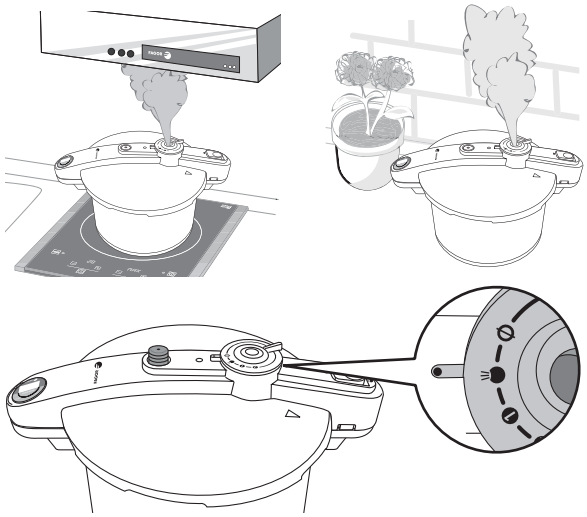




6.6 Vypněte zdroj tepla.

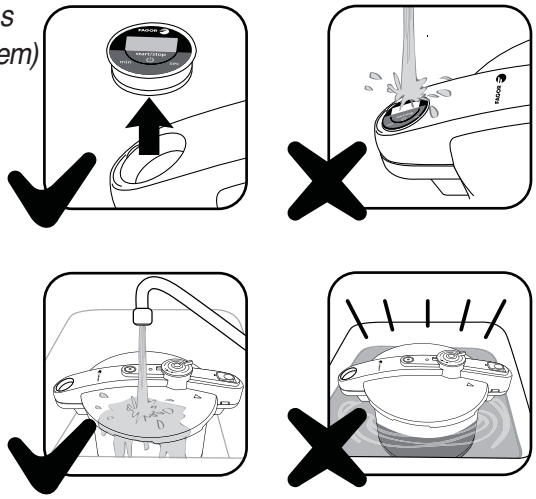
7. VYPUŠTĚNÍ TLAKU. Existuje několik způsobů, jak vypustit tlak z tlakového hrnce:

7.1 Rychlé vypuštění tlaku. Postavte hrnec pod odsávač par nebo jej umístěte ven. Potom posuňte ventil do polohy ⩸● . Viz. bod II.4.2.



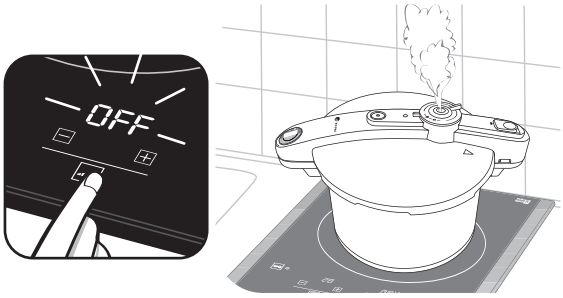
7.2 Rychlé vypuštění tlaku vychladnutím.

(pro model s chronometrem)



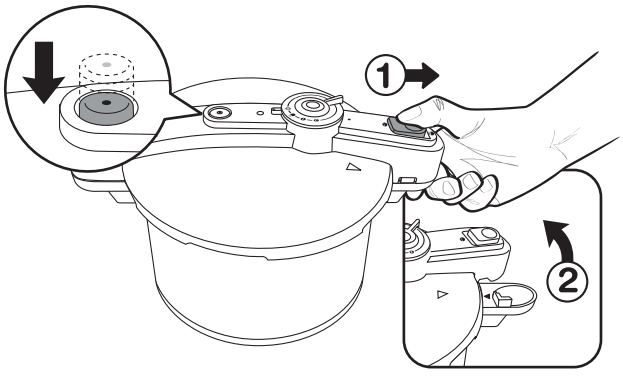
Nechejte téct slabý proud vody na jeden z rohů pokličky, až dokud oranžový indikátor neklesne. Nikdy neponořujte hrnec do vody, je to velmi nebezpečné.

7.3 Přirozené vypuštění tlaku.



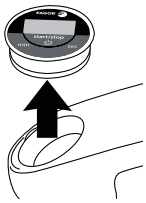
Pokud chcete nechat hrnec vychladnout ve stejné poloze, v jaké se vařil, berte to v úvahu při plánování doby vaření.

8. OTEVŘENÍ HRNCE.

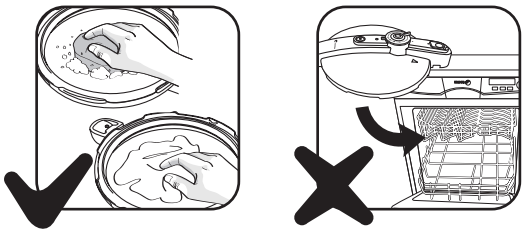


III ÚDRŽBA

1. Hrnec umyjte po každém použití v horké vodě se saponátem, opláchněte a dobře vysušte. Dávejte speciálně pozor na oblast ve středu poklice. Vždy před mytím poklice vyjměte minutku !!



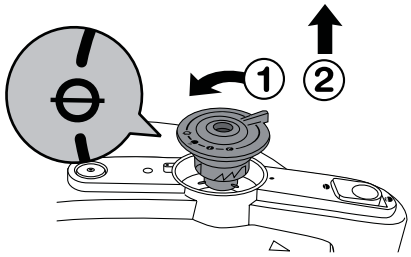
(pro model s chronometrem)

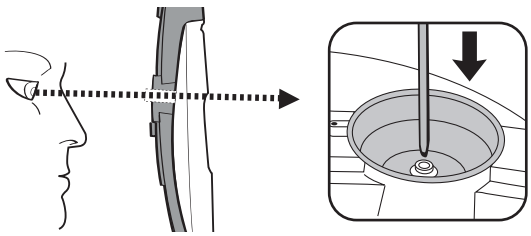


V žádném případě nesmíte používat drsné čistící prostředky jinak dojde k poškození povrchu hrnce.

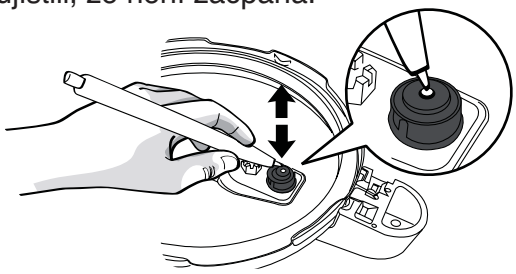
2. Vyčistěte ručně těsnění poklice po každém použití.

3. Před každým použitím, prověřte, že jsou čisté otvory pro odvod páry a že neobsahují žádné nečistoty a cizí tělesa.

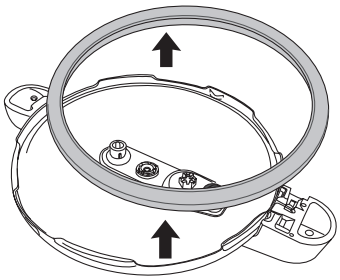




4. Bezpečnostní ventil. Před každým použitím stiskněte kuličku pomocí propisky, aby jste se ujistili, že není zacpaná.

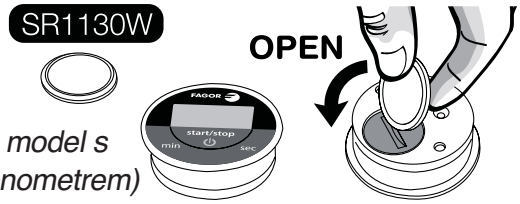


5. Těsnění. Doporučujeme těsnění pravidelně vyměňovat každý 1 až 2 roky v závislosti na četnosti používání hrnce.



Důležité: Neupravujte části tlakového hrnce ani s nimi nemanipulujte jiným způsobem, než jak bylo uvedeno. POUŽÍVEJTE POUZE ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY.

6. Minutka. Přibližná životnost baterie minutky je 2 roky. Můžete vlastnoručně vyměnit baterii po jejím vybití.

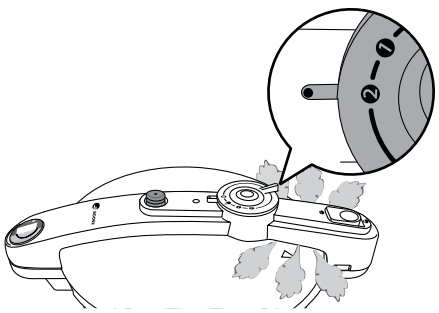


(pro model s chronometrem)

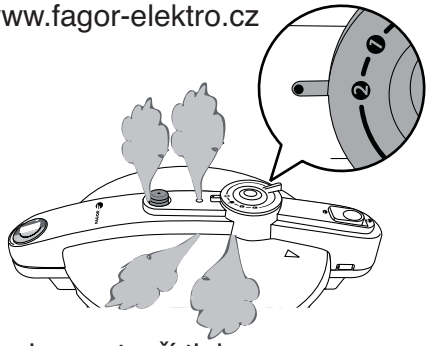
Neponořujte minutku do vody.

IV PRAKTICKÉ RADY

1. Pokud je pracovní ventil zablokovaný, vypněte zdroj tepla, otevřete hrnec a vyčistěte pracovní ventil podle bodu III.3.



2. Pokud je pracovní ventil zablokovaný, vyskočí bezpečnostní ventil. Pokud k tomu dojde, hrnec zůstane nepoužitelný a je třeba jej odeslat do servisního centra viz seznam servisů na www.fagor-elektro.cz

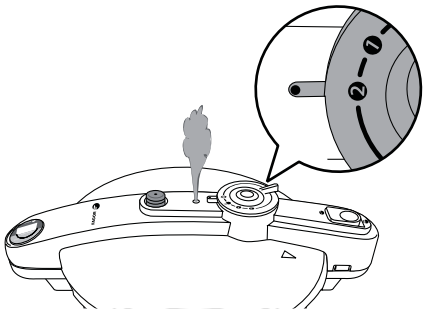


3. V hrnci se netvoří tlak:

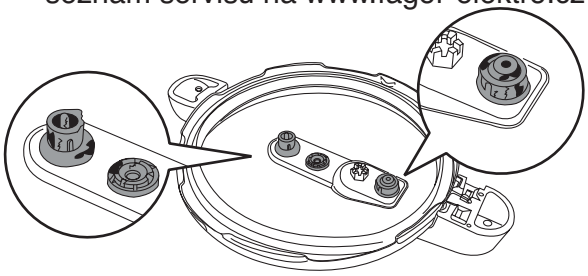
3.1 Hrnec není dobře uzavřený. Znovu jej zavřete, dokud neuslyšíte kliknutí. Viz. bod II.3.

3.2 Není zvolený pracovní tlak. Zvolte polohu ❶ nebo ❷ . Viz. body II.4.3 a II.4.4.

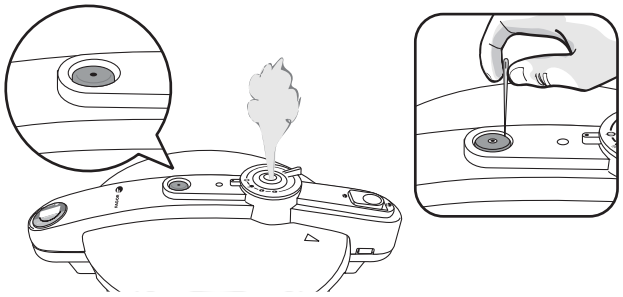
3.3 Vystřelený bezpečnostní ventil. odešlete hrnec do servisního centra viz seznam servisů na www.fagor-elektro.cz Viz. bod IV.2.



3.4 Poškozené těsnění vnitřního uzávěru. odešlete hrnec do servisního centra viz seznam servisů na www.fagor-elektro.cz



4. Indikátor stupně tlaku se nezvedá, ačkoliv se v hrnci tvoří tlak. V tomto případě opatrně vyčistěte oblast kolem indikátoru tlaku pomocí jehly.



V OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

INFORMACE, TÝKAJÍCÍ SE SPRÁVNÉHO NAKLÁDÁNÍ S ODPADEM

Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem.

Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřizovaných městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělená likvidace je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů a tím i významnou úsporu energií a surovin.

Aby jsme zdůraznili povinnost spolupracovat při separovaném sběru, je na výrobku znak, který označuje doporučení nepoužít na jeho likvidaci tradiční kontejnery. Další informace vám poskytnou místní orgány, nebo obchod, ve kterém jste výrobek zakoupili.

Nezapomeňte, že baterie nepatří do domového odpadu. Použité baterie je potřebné odložit do speciálně určených kontejnerů.

TLAKOVÝ HRNIEC CHEF

slovensky

I OPIS VÝROBKU

1 Nádoba tlakového hrnca
2 Veko
3 Spodná rukoväť – Rukoväť hrnca
4 Horná rukoväť – Rukoväť veka
5 Zadná rukoväť hrnca
6 Pracovný ventil (Volič tlaku)
7 Tlačidlo otvárania
8 Tesnenie
9 Bezpečnostný ventil 1
10 Bezpečnostný ventil 2
11 Indikátor stupňa tlaku
12 Sendvičové dno hrnca
13 Chronometer *(pre model s chronometrom)*
14 Max výška naplnenia
15 Označenie nastavenia uzávera veka
16 Otvor pre reset

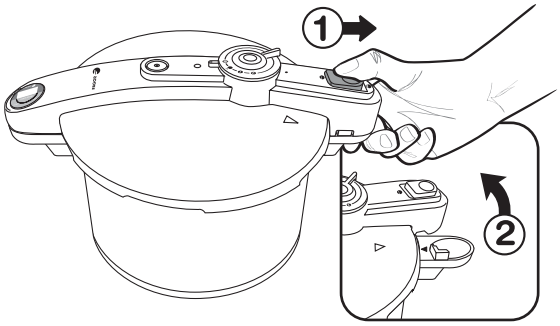
OBSAH	Ø PRIEMER DOSKY
4-6 Litrov	20,5 cm
8 Litrov	23 cm

ZÁKLADNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

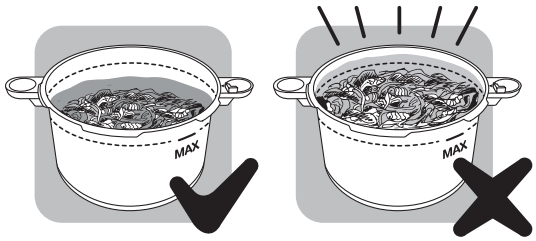
» Dobre sa oboznámte a dodržujte všetky pokyny ktoré sú uvedené v tomto návode.
» Deti udržujte mimo dosahu hrnca, v ktorom sa varí.
» Hrniec nedávajte do horúcej rúry na pečenie.
» Pri manipulácii s hrncom buďte veľmi opatrní, najmä pri dotyku s jeho horúcimi časťami. Používajte rukoväte a chráňte si ruky kuchynskými rukavicami.
» Výrobok používajte iba na účel, pre ktorý je určený. V žiadnom prípade nesmiete hrniec otvárať silou. Najskôr sa presvedčite, že vo vnútri hrnca nie je tlak, viď „pokyny pre používanie".
» Pri varení mäsa s kožou, ktorá sa môže pod vplyvom tlaku v hrnci naťahovať alebo zmršťovať, nesmiete toto mäso porciovať skôr, než sa koža vráti do pôvodného stavu, pretože hrozí nebezpečenstvo oparenia.
» Pri varení cestovín musíte pred otvorením veka hrncom ľahko zatrepať. Tak zabránite vystrieknutiu jedla von.
» Tlakový hrniec nesmiete v žiadnom prípade používať na smaženie s náplňou oleja v stave pod tlakom.
» Manipulácia a údržba bezpečnostného systému sa môže vykonávať iba podľa pokynov, ktoré sú uvedené v tomto návode na obsluhu.
» Používajte iba originálne náhradné diely, ktoré sú určené pre vami používaný model.
» Nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky.
» Používané zdroje tepla musia mať rovnaký priemer alebo menší než je priemer dna hrnca. Pri prehriati sa nehrdzavejúci povrch môže zafarbiť do čierna, poprípade sa objavia hnedé alebo modré škvrny, ktoré však po umývaní a vyčistení zmiznú.
» Používajte vhodný zdroj ohrevu s možnosťou regulácie: plynový horák, elektrickú platňu, sklokeramickú alebo indukčnú varnú dosku.
» Tento návod na obsluhu si dobre uschovajte.

II SPÔSOB POUŽITIA

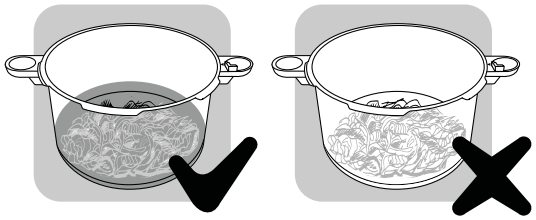
1. OTVOR HRNCA: Posuňte tlačidlom dozadu a otočte vekom doprava.



2. NAPLNENIE potravín do hrnca:
» Neplnte viac, než ku značke MAX.

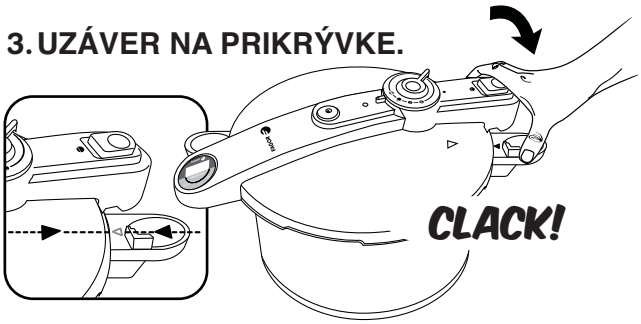


» Vždy nalajte minimálne množstvo tekutiny, 200 ml.



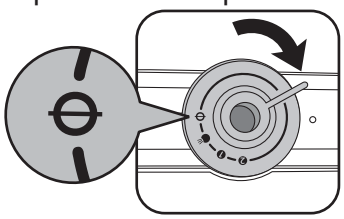
Pri príprave potravín, u ktorých sa počas varenia zväčší ich objem, neplňte hrniec viac než do polovice.

3. UZÁVER NA PRIKRÝVKE.



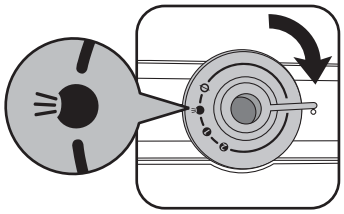
4. VOĽBA STUPŇA TLAKU.

4.1 Poloha pre odobratie a namontovanie ventila pri čistiacich operáciach.

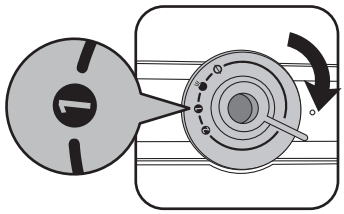


Skôr než ho posunete do tejto polohy, ubezpečte sa, že nie je tlak vo vnútri hrnca a to napríklad tak, že podržíte ventil v polohe pre vypustenie tlaku, viď. odstavec II.4.2

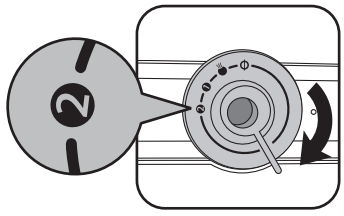
4.2 Poloha pre vypustenie všetkého tlaku z vnútra hrnca po skončení varenia.



4.3 Stredný stupeň tlaku. Doba varenia je o niečo dlhšia než v polohe 2. Použite na varenie polievok, rýb, dezertov, atď.



4.4 Vysoký stupeň tlaku. Doba varenia je o niečo kratšia. Použite na varenie mäsa, strukovín, cestovín, atď.



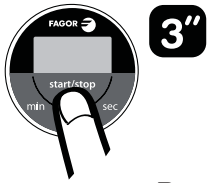
Pre viac informácií si preštudujte priloženú tabuľku v bode II.6.4.

4.5 Nastavte požadovaný tlak.

NASTAVENIE VOLIČA	PRACOVNÝ TLAK / bar
	0
1	0'55
2	1'05

5. FUNGOVANIE CHRONOMETRA (pre model s chronometrom).

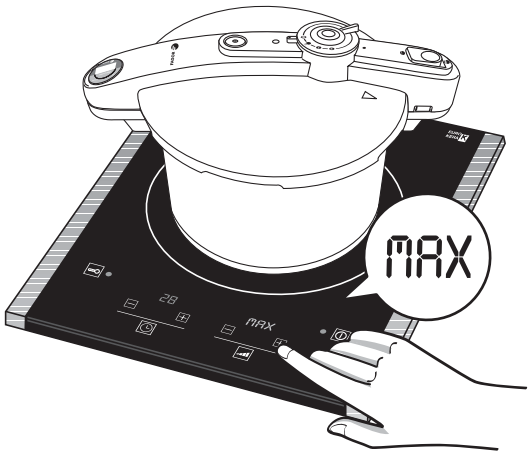
5.1 ON/OFF ⏻



5.2 Voľba času. Pauza / chod.

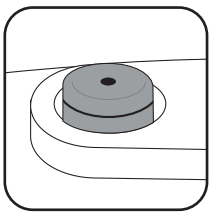
5.3 Vynulovať.

6. FUNGOVANIE POD TLAKOM.

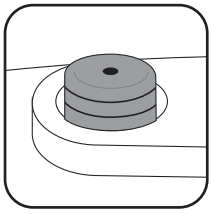


6.1 Keď v otvore pre reset stúpa oranžový indikátor, znamená to, že je v hrnci tlak a nesmie sa otvárať.

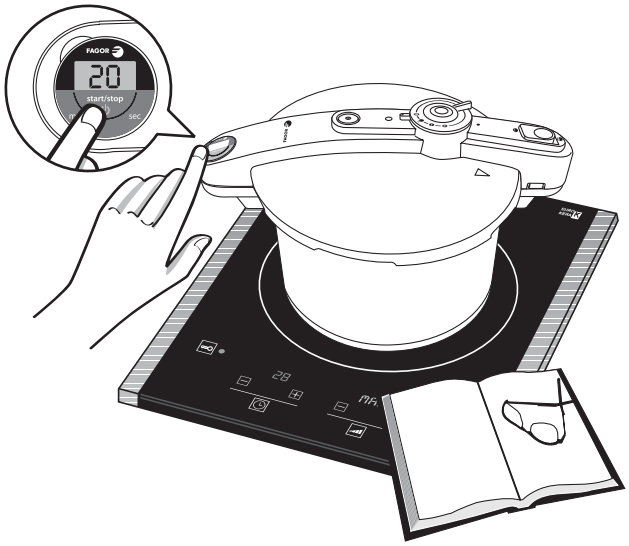
6.2 Ak zvolíte stupeň tlaku ❶ , indikátor stupňa tlaku vystúpi až k prvá čiarke. Keď sa táto čiarka objaví, nastavte adekvátnu teplotu tak, aby sa tlak udržial na tejto značke a dochádzalo len k minimálnemu úniku pary.



6.3 Keď zvolíte stupeň tlaku ❷ , indikátor stupňa tlaku vystúpi až k druhej čiarke. Keď sa táto čiarka objaví, nastavte adekvátnu teplotu tak, aby sa tlak udržial na tejto značke a dochádzalo k minimálnemu úniku pary.



6.4 Nastavte dobu varenia. V závislosti od typu receptu zvoľte dobu varenia a stisnite ŠTART (pre model s chronometrom).



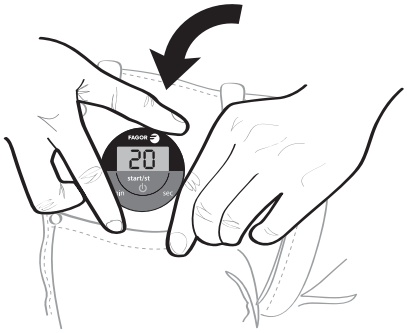
Jednotlivé doby prípravy jedál, ktoré sú uvedené ďalej, sú iba orientačné. Sú závislé na vašej osobnej chuti, spôsobe varenia, prísadách atď.

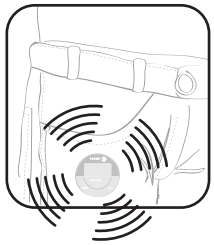
- » Zmrazenú zeleninu a malé kúsky rýb nemusíte pred varením rozmrazovať. Pre veľké kusy mäsa a rýb je potrebné dobu prípravy predĺžiť o niekoľko minút.
- » Polievky, ktoré vytvárajú penu ako napr. hrachová polievka, sa musia najprv variť bez uzatvoreného veka. Pred uzatvorením veka je potreba penu z polievky odstrániť.
- » Nemusíte mať obavu zo straty tekutiny okrem malého množstva z unikajúcej pary.
- » Para môže mäso mierne zosvetliť. Doba prípravy je závislá na hrúbke mäsa a jeho kvalite.
- » Rybu dobre očistite a jej povrch potrite citrónovou šťavou.

POTRAVINA	MNOŽSTVO VODY	DOBA (MIN)	NASTAVENIE VOLIČA
POLIEVKY:			
Ryžová	podľa potreby	4 – 6	2
Cesnaková	detto	1 – 2	1
Zeleninová	detto	4 – 5	2
Rybia	detto	3 – 4	2
Rezancová	detto	3 – 5	1
CESTOVINY A INÉ:			
Ryža s kurčaťom	šialky na 1 šialku ryže	6 – 7	2
Paella	detto	6 – 8	2
Špagety	ponorené	4 – 5	2
Makaróny	detto	5 – 6	2
ZELENINA:			
Artičoky	detto	5 – 6	2
Pór	detto	3 – 5	2
Mrkva	detto	5 – 6	2
Kel	2 šialky	4 – 5	2
Karfiol	detto	4 – 6	2
Špenát	ponorený	4	2
Fazuľové lusky	detto	3 – 4	2
STRUKOVINY:			
Hrach	detto	20	2
Šošovica	detto	15	2
ZEMIAKY:			
Zemiaky s cesnakom a petržlenom	1 liter na 1 kg	5 – 7	2
RYBY:			
Tuniak so zemiakmi	podľa potreby	10	2
Kalamáre	2 šialky	10	2
Chobotnica	ponorené	30	2
Pstruh	1 šálka	30	2
Sparené mušle	1/2 liter	20	2
MÄSO:			
Fašírky	2 šialky	10 – 12	2

Hovädzie	ponorené	20 – 22	2
Sviečková	1 šialka na 1,5 kg	15 – 17	2
Držky	ponorené	25 – 35	2
Jahňacina	0,5 litra na 1 kg	10 – 12	2
Králik	0,5 litra	10 – 12	2
Kurča	ponorené	15 – 20	1
DEZERTY:			
Mliečna ryža	2 šialky mlieka / 1 šialka ryže	6	2
Kompót	2 šialky	7 – 8	2
Karamelový puding	0,5 litra mlieka	4 – 5	2

6.5 Môžete si chronometer vziať so sebou, kým hrniec varí, po uplynutí nastavenej doby chronometer zapíska (pre model s chronometrom).

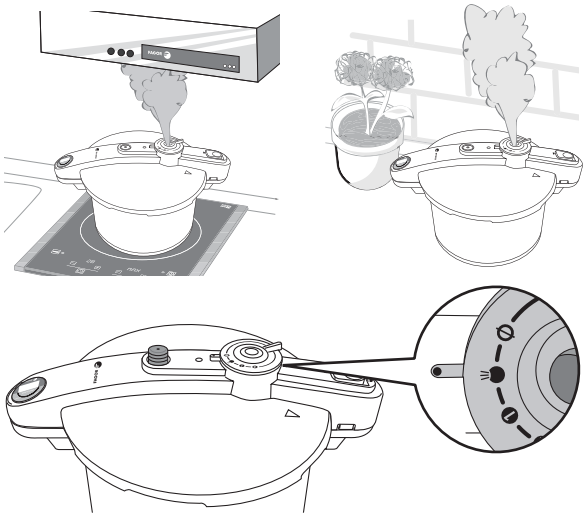




6.6 Vypnite zdroj tepla.

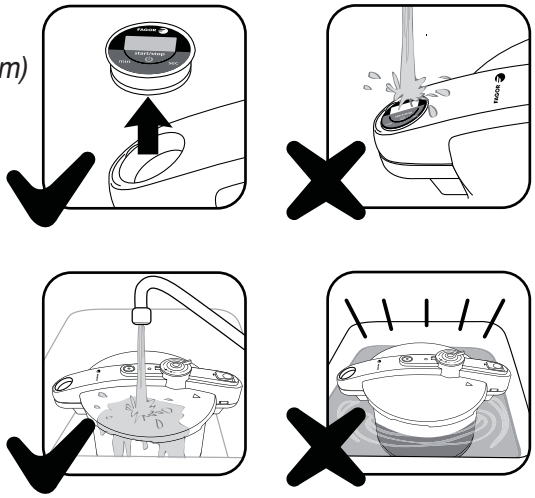
7. VYPUSTENIE TLAKU. Existuje niekoľko spôsobov, ako vypustiť tlak z tlakového hrnca:

7.1 Rýchle vypustenie tlaku. Postavte hrniec pod odsávač alebo ho umiestnite von. Potom posuňte ventil do polohy ⚞●. Viď. bod II.4.2.



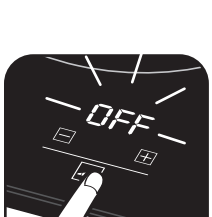
7.2 Rýchle vypustenie tlaku vychladnutím.

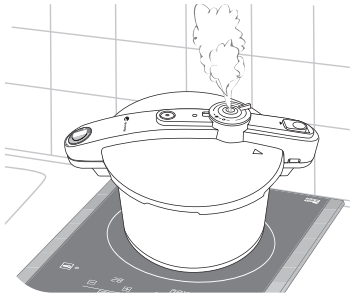
(pre model s chronometrom)



Nechajte tiecť slabý prúd vody na jeden z rohov vrchnáku, až kým oranžový indikátor neklesne. Nikdy neponárajte hrniec do vody, je to veľmi nebezpečné.

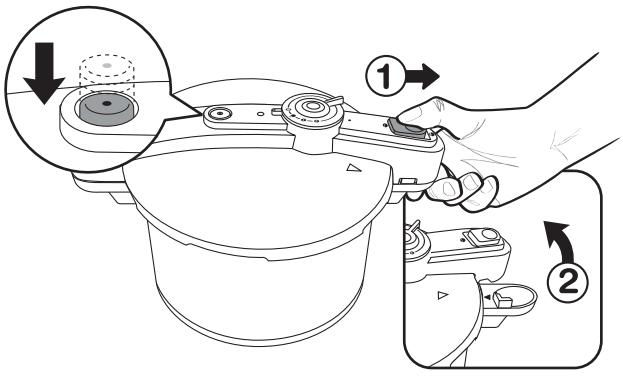
7.3 Prirodzené vypustenie tlaku.





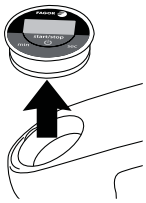
Ak chcete nechať hrniec vychladnúť v tej istej polohe, v akej se varil, berte to do úvahy pri plánovaní doby varenia.

8. OTVORENIE HRNCA.

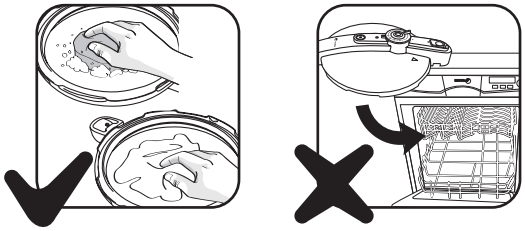


III ÚDRŽBA A SKLADOVANIE

1. Hrniec umyte po každom použití v horúcej vode so saponátom, opláchnite a dobre osušte. Dávajte špeciálne pozor na oblasť vo strede prikrývky.

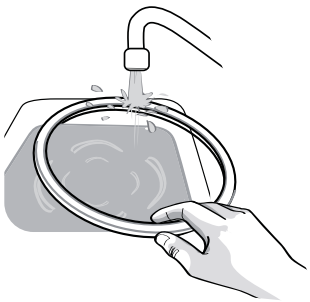


(pre model s chronometrom)

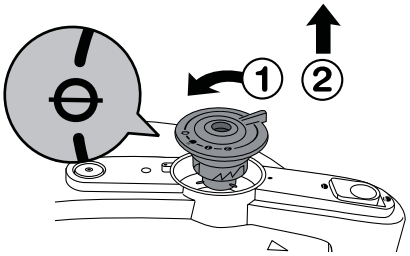


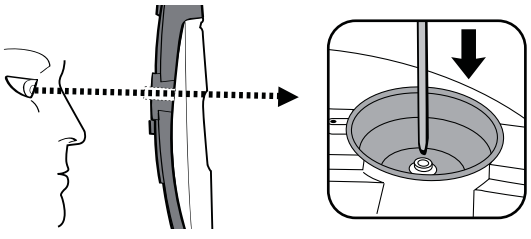
V žiadnom prípade nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, mohli by ste poškodiť povrch hrnca.

2. Vyčistite ručne tesnenie uzáveru po každom použití.



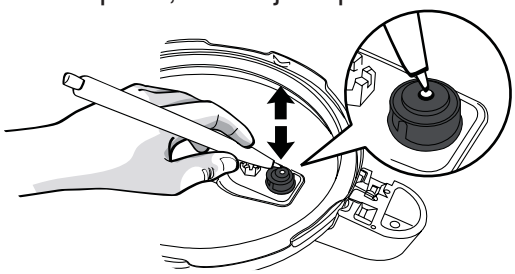
3. Skontrolujte, či sú čisté otvory pre odvod pary a či neobsahujú žiadne nečistoty a cudzie telesá.



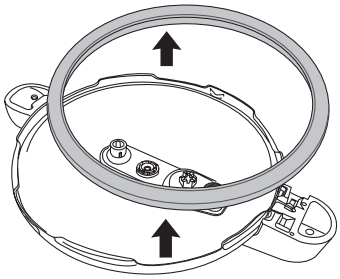


4. Skladujte v suchom prostredí, bez prítomnosti agresívnych výparov.

Bezpečnostný ventil. Pred každým použitím stisnite guličku pomocou pera, aby ste sa ubezpečili, že nie je zapchaná.

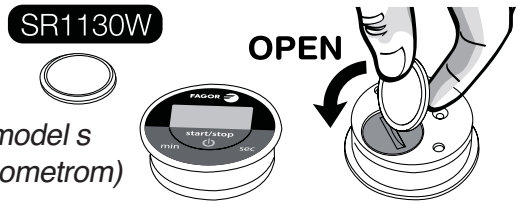


5. Tesnenie. Doporučujeme tesnenie vymieňať pravidelne každé 1 až 2 roky v závislosti na početnosti používania hrnca.



Dôležité: Neupravujte časti spotrebiča, ani s nimi nemanipulujte iným spôsobom, než bolo uvedené. POUŽÍVAJTE IBA ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY.

6. Chronometer. Približná životnosť batérie chronometra je 2 roky. Môžete vlastnoručne vymeniť batériu po jej vybití.

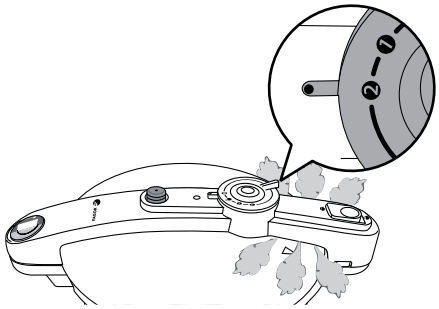


(pre model s chronometrom)

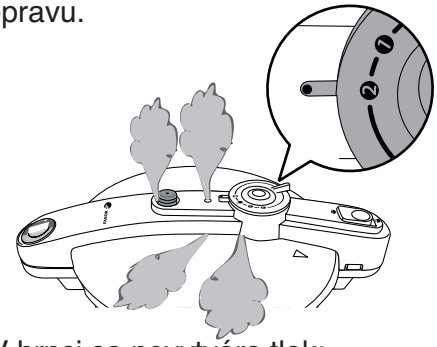
Neponárajte chronometer do vody.

IV RIEŠENIE PROBLÉMOV

1. Ak je funkčný ventil zablokovaný, vypnite platňu, otvorte hrniec a vyčistite funkčný ventil podľa bodu III.3.



2. Pokiaľ je prvý bezpečnostný ventil zablokovaný, vyskočí druhý bezpečnostný ventil. Ak k tomu dôjde, hrniec zostane nepoužitelný a treba ho doniesť do servisného strediska na opravu.

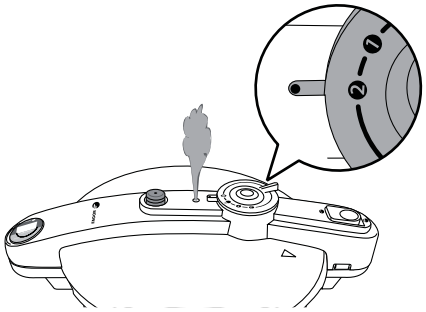


3. V hrnci sa nevytvára tlak:

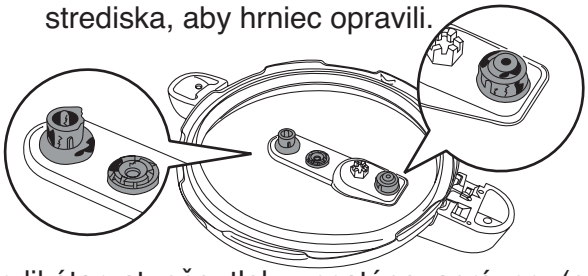
3.1 Hrniec nie je dobre uzatvorený. Znova ho zatvorte, dokiaľ nepočujete kliknutie. Viď. bod II.3.

3.2 Tlak bez navolenia. Zvoľte polohu ❶ alebo ❷ . Viď. body II.4.3 a II.4.4.

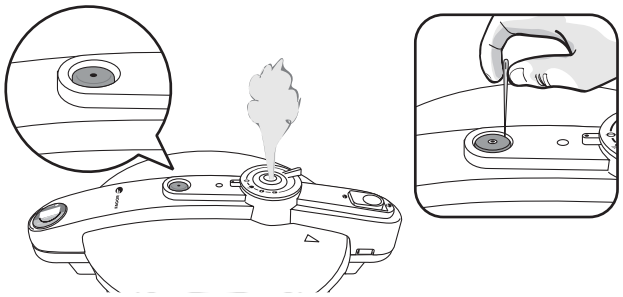
3.3 Vyskočený druhý bezpečnostný ventil. Odovzdajte hrniec do servisného strediska, aby hrniec opravili. Viď. bod IV.2.



3.4 Poškodené tesnenie vnútorného uzáveru. Odovzdajte hrniec do servisného strediska, aby hrniec opravili.



4. Indikátor stupňa tlaku nestúpa správne (aj napriek tomu, že v hrnci sa vytvára tlak). V tomto prípade opatrne vyčistite oblasť pomocou ihly.



V OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIAÍ

INFORMÁCIA, TÝKAJÚCA SA SPRÁVNEHO NAKLADANIA S ODPADOM Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTREBIČOV

Po ukončení pracovnej životnosti výrobku sa s ním nesmie zaobchádzať ako s mestským odpadom.

Musíte ho odovzdať v autorizovaných miestnych strediskách na zber špeciálneho odpadu alebo u predajcu, ktorý zabezpečuje túto službu. Oddelenou likvidáciou elektrospotrebiča sa predíde možným negatívym vplyvom na životné prostredie a zdravie, ktoré by mohli vyplývať z nevhodnej likvidácie odpadu a zabezpečí sa tak recyklácia materiálov, čím sa dosiahne významná úspora energie a zdrojov.

Aby sme zdôraznili povinnosť spolupracovať pri separovanom zbere, je na výrobku znak, ktorý označuje odporúčanie nepoužiť na jeho likvidáciu tradičné kontajnery. Ďalšie informácie vám poskytnú miestne orgány, alebo obchod, v ktorom ste výrobok zakúpili.

Nezabudnite, že batérie nepatria do domového odpadu. Použité batérie je potrebné vyhodiť do špeciálne určených kontajnerov.

Zastúpenie výrobcu v SR:

FAGOR SLOVENSKO s.r.o.,
Jánskeho 11, 949 01 Nitra, SR
tel.: +421 37 6425 573, fax: +421 37 6425 575,
e-mail: info@fagor.sk

SZYBKOWAR CHEF

polski

I OPIS OGÓLNY

1 Korpus szybkowaru
2 Pokrywa
3 Uchwyt dolny lub uchwyt korpusu
4 Uchwyt górny lub uchwyt pokrywy
5 Uchwyt tylny
6 Zawór operacyjny (Przełącznik ciśnienia)
7 Przycisk otwierający / Blokujący
8 Uszczelka
9 Zawór bezpieczeństwa 1
10 Zawór bezpieczeństwa 2
11 Wskaźnik poziomu ciśnienia
12 Podstawa rozprowadzająca ciepło
13 Czasomierz (dla modelu z regulatorem czasowym)
14 Max poziom napełnienia
15 Znak wskazujący, że pokrywa jest zamknięta
16 Otwór ustawiania

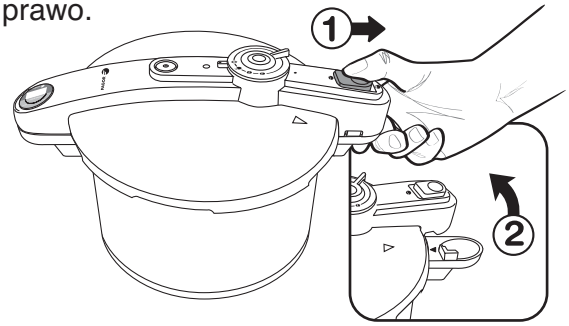
POJEMNOŚĆ	ŚREDNICA PODSTAWYY
4-6 L.	20,5 cm
8 L.	23 cm

PODSTAWOWE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

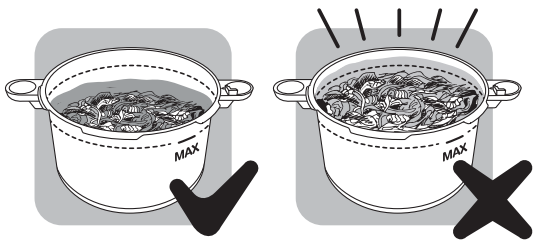
» Należy przeczytać całą instrukcję obsługi
» Jeśli w czasie korzystania z naczynia w pobliżu znajdują się dzieci, należy zachować szczególną ostrożność.
» Nie wolno wkładać szybkowaru do gorącego piekarnika.
» Podczas przestawiania szybkowaru należy zachować szczególną ostrożność. Nie dotykać gorących elementów. Należy korzystać z uchwytów. W razie konieczności wkładać rękawice kuchenne.
» Nie używać szybkowaru w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem. Nigdy nie należy otwierać szybkowaru na siłę. Należy poczekać, aż ciśnienie wewnątrz spadnie całkowicie.
» Po przygotowaniu mięs, których skóra może nabrzmiewać pod wpływem ciśnienia (np. Ozór) nie należy nakłuwać mięsa, gdy skóra jest jeszcze napuchnięta, ponieważ można się poparzyć.
» Podczas gotowania potraw mącznych należy zawsze delikatnie potrząsnąć szybkowarem przed jego otwarciem, aby uniknąć ochlapania.
» Szybkowaru nie należy nigdy używać do smażenia na oleju pod ciśnieniem.
» Nie należy manipulować przy systemach bezpieczeństwa z wyjątkiem czynności opisanych w zaleceniach dotyczących konserwacji.
» Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych do odpowiedniego modelu.
» Nigdy nie należy stosować agresywnych detergentów.
» Należy korzystać z pola grzejnego lub palnika takiej samej wielkości co dno szybkowaru lub mniejszego. Przegrzanie może spowodować zaczernienie stali nierdzewnej lub powstanie brązowych albo niebieskich plam. Plamy te znikną podczas normalnego czyszczenia.
» Należy zachować niniejszą instrukcję obsługi na przyszłość.

II SPOSÓB UŻYCIA

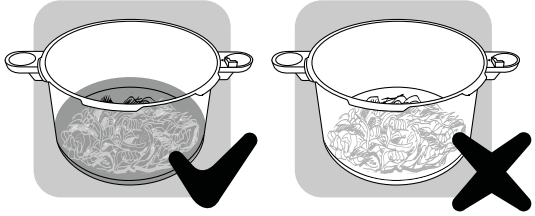
1. **OTWIERANIE SZYBKOWARU:** Przesunąć przycisk do tyłu i przekręcić pokrywę w prawo.



2. **NAPEŁNIANIE** szybkowaru:
» Nie należy przekraczać poziomu MAX.

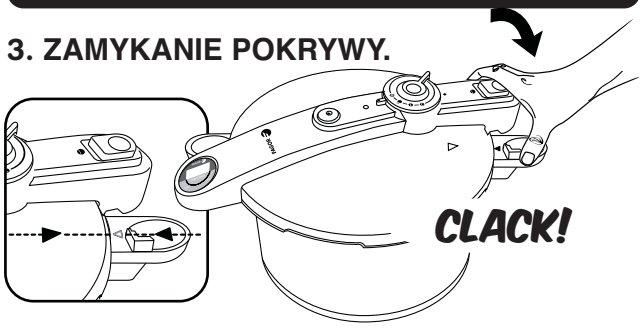


» Zawsze nalewać minimalną ilość płynu, 200 ml.



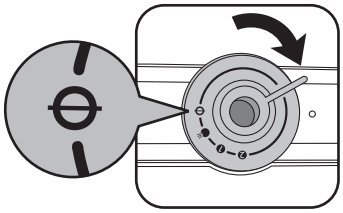
Podczas gotowania potraw, które zwiększają swoją objętość, jak ryż czy nasiona roślin strączkowych, nie należy napełniać naczynia powyżej połowy jego objętości.

3. ZAMYKANIE POKRYWY.



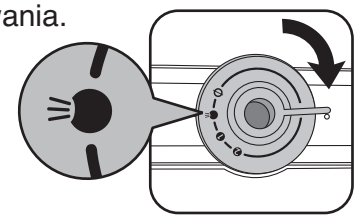
4. WYBÓR POZIOMU CIŚNIENIA.

4.1 Pozycja przy wyjmowaniu i zakładaniu zaworu podczas czynności mycia.

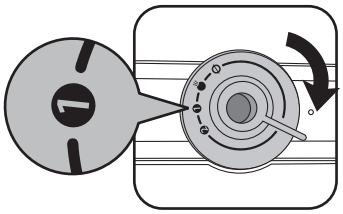


Przed przejściem do tej pozycji należy się upewnić, że wewnątrz szybkowaru nie pozostało ciśnienie, na przykład przytrzymując pokrywę zaworu w pozycji dekompresji, patrz ustęp II.4.2

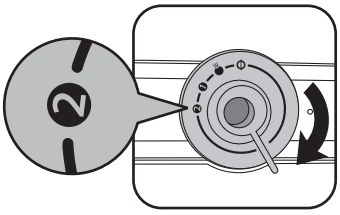
4.2 Pozycja do usuwania całego ciśnienia z wnętrza szybkowaru po zakończeniu gotowania.



4.3 Średni poziom ciśnienia: Czas gotowania jest nieco dłuższy, niż w pozycji 2. Używać do gotowania zup, ryb, deserów itp.



4.4 Wysoki poziom ciśnienia: Czas gotowania jest nieco krótszy. Używać do gotowania mięs, warzyw, makaronów itp.



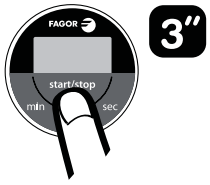
Aby uzyskać więcej informacji, patrz tabela w punkcie II.6.4.

4.5 Następnie należy wybrać poziom ciśnienia

POZYCJA PRZEŁĄCZNIKA	CIŚNIENIE / bar
	0
1	0'55
2	1'05

5. DZIAŁANIE CZASOMIERZA (dla modelu z regulatorem czasowym).

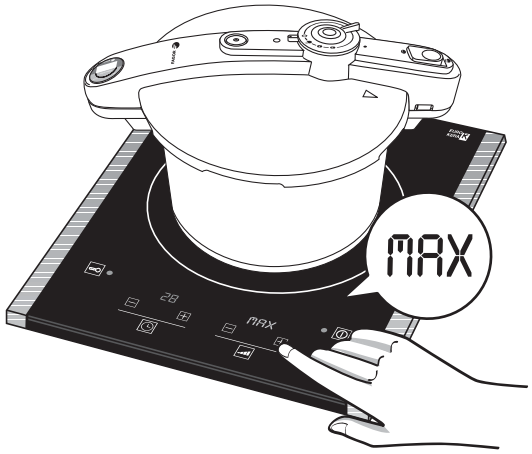
5.1 ON/OFF ⏻



5.2 Wybór czasu. Pauza / start.

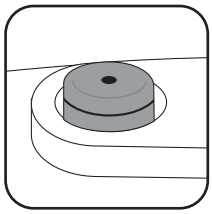
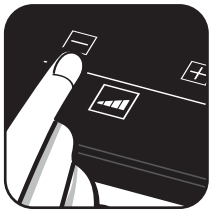
5.3 Wyzeruj.

6. DZIAŁANIE POD CIŚNIENIEM.

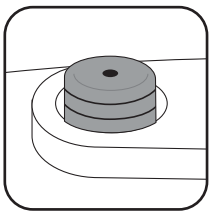


6.1 Kiedy w otworze reset rośnie pomarańczowy wskaźnik oznacza to, że w szybkowarze jest ciśnienie i nie należy go otwierać.

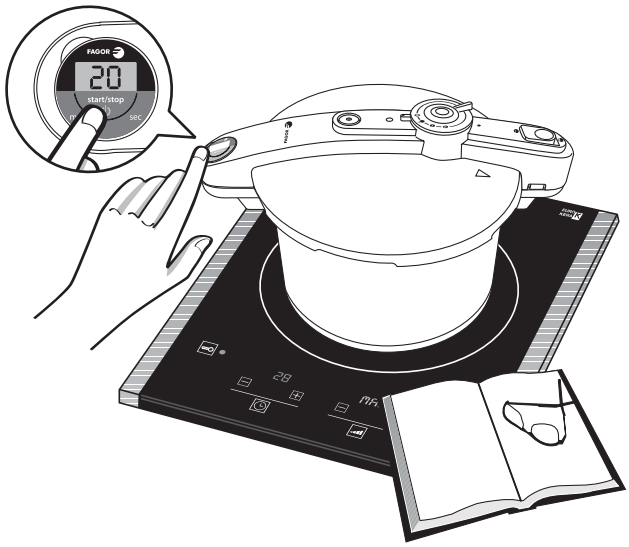
6.2 Jeżeli zostanie wybrany poziom ciśnienia ❶, wskaźnik poziomu ciśnienia przemieści się do pierwsza kreski. Gdy jest ona widoczna, należy wyregulować płomień do odpowiedniego poziomu, utrzymującego wskaźnik w miejscu i powodującego, że para nie wydobywa się z szybkowaru.

6.3 Jeżeli zostanie wybrany poziom ciśnienia ❷ , wskaźnik poziomu ciśnienia przemieści się do drugiej kreski. Gdy jest ona widoczna, należy wyregulować płomień do odpowiedniego poziomu, utrzymującego wskaźnik w miejscu i powodującego, że para nie wydobywa się z szybkowaru.



6.4 Nastawić czas gotowania. W zależności od przepisu, wybrać czas gotowania i wcisnąć START (dla modelu z regulatorem czasowym).



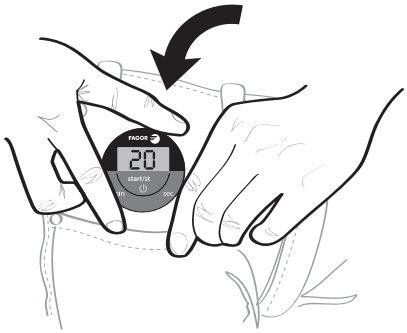
Podany czas stanowi jedynie wskazówkę orientacyjną. Należy go dostosować do własnego gustu, stylu gotowania, składników, itp.

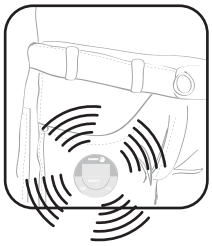
» Soczewicę, groch i fasolę dobrze jest namoczyć przed gotowaniem.
» Nie trzeba rozmrażać zamrożonych nasion roślin strączkowych i małych ryb przed gotowaniem. Kiedy gotujemy dużą rybę lub zamrożone mięso, należy wydłużyć czas gotowania o kilka minut.
» Zupy, na powierzchni których podczas gotowania tworzy się warstwa piany (jak grochowa) należy początkowo gotować bez pokrywy. Przed zamknięciem pokrywki należy zdjąć z wierzchu pianę.
» Podczas prawidłowego użytkowania szybkowaru redukcja poziomu płynu w naczyniu jest niewielka, więc nie trzeba się tym przejmować.
» Mięso należy przyrumienić trochę bardziej niż zwykle, ponieważ para rozjaśnia kolor. Czas gotowania zależy od grubości i jakości mięsa.
» Rybę należy oczyścić starannie, pokropić odrobiną soku z cytryny i przyprawić zaraz po przyrządzeniu.

POTRAWA	ILOŚĆ WODY	CZAS GOTOWANIA W MINUTACH	POZYCJA PRZEŁĄCZNIKA
ZUPY:			
Ryżowa	Wg gustu	4-6	2
Czosnkowa	Wg gustu	1-2	1
Juliana-style	Wg gustu	3-5	2
Jarzynowa	Wg gustu	4-5	2
Rybna	Wg gustu	3-4	2
Rosół	Wg gustu	3-5	1
MAKARONY:			
Kurczak z ryżem	2 filiżanki na 1 filiż. ryżu	6-7	2
Paella valencia	2 filiżanki na 1 filiż. ryżu	6-8	2
Spaghetti	Do zakrycia	4-5	2
Makaron z serem	Do zakrycia	5-6	2
WARZYWA:			
Karczochy	Do zakrycia	6-7	2
Pory	Do zakrycia	5-6	2
Marchew	Do zakrycia	3-5	2
Kapusta	Do zakrycia	5-6	2
Kalafior	2 filiżanki	4-5	2
Szpinak	2 filiżanki	4-6	2
Bób	Do zakrycia	4	2
Zöldbab	Do zakrycia	3-4	2
NASIONA ROŚLIN:			
Ciecierzyca	Do zakrycia	20	2
Soczewica	Do zakrycia	15	2
ZIEMNIAKI:			
Ziemniaki z czosnkiem i pietruszką	1 l. na 1 kg.	5-7	2
Ziemniaki z chorizo	3/4 l. na 1 kg.	5-7	2
RYBA:			
Tuńczyk z ziem.	Wg gustu	10	2
Kalmary	2 filiżanki	30	2
Ośmiornica	Do zakrycia	30	1
Pstrąg	1 filiżanka	30	1

Małże na parze	1/2 l.	20	1
MIĘSO:			
Kulki mięsne	2 filiżanki	10-12	2
Wołowina	Do zakrycia	20-22	2
Nereczki w sherry	2 filiżanki sherry	5-6	2
Stek wołowy	1 filiżanka na 1.5 kg.	15-17	2
Flaki	Do zakrycia	25-35	2
Jagnięcina	1/2 l. na 1 kg.	10-12	2
Królik	1/2 l.	10-12	2
Przepiórka w sosie	1 filiżanka	5-10	2
Kurczak z sherry	1 filiżanka	8-9	2
Kurczak	Do zakrycia	15-20	2
DESERY:			
Pudding ryżowy	2 filiżanki mleka na 1 filiżankę ryżu	6	1
Kompot	2 filiżanki	7-8	1
Krem karmelowy	1/2 l. mleka	4-5	1

6.5 Podczas gotowania w szybkowarze można mieć przy sobie czasomierz. Po upływie wybranego czasu, czasomierz wyda sygnał dźwiękowy (dla modelu z regulatorem czasowym).

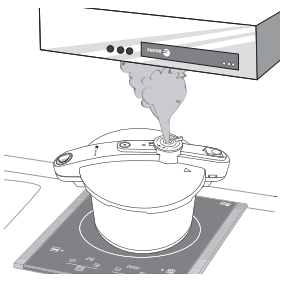


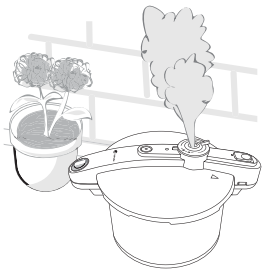


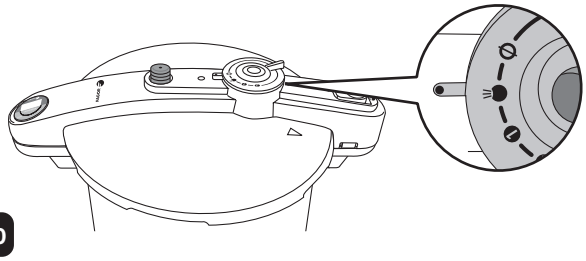
6.6 Wyłączyć źródło ciepła.

7. ZMNIEJSZANIE CIŚNIENIA. Istnieje kilka sposobów dekompresji szybkowaru:

7.1 Dekompresja szybka. Umieścić szybkowar pod okapem lub wynieść na zewnątrz. Następnie ustawić zawór w pozycji ⚞●. Patrz punkt II.4.2.

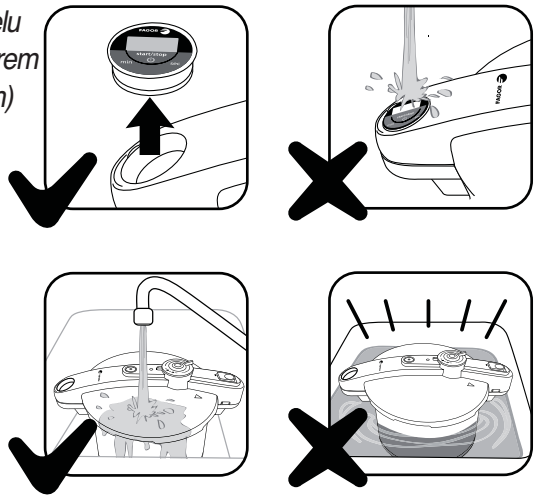






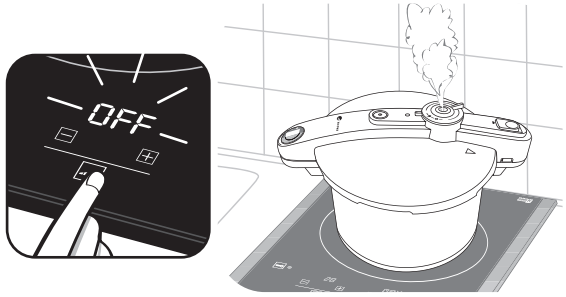
7.2 Szybka dekompresja przez chłodzenie.

(dla modelu z regulatorem czasowym)



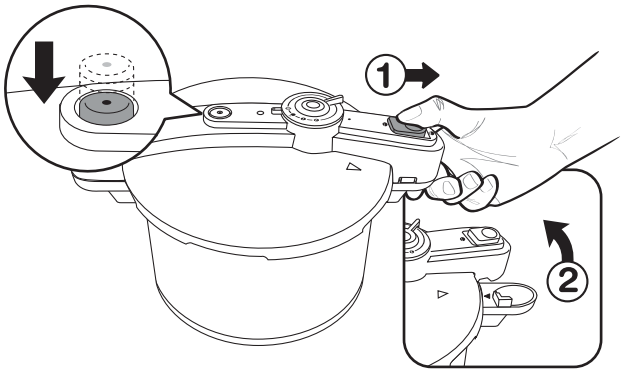
Należy puścić lekki strumień wody na brzeg pokrywy, aż do obniżenia się pomarańczowego wskaźnika. W żadnym wypadku nie wolno zanurzać szybkowaru w wodzie, jest to bardzo niebezpieczne.

7.3 Dekompresja naturalna.



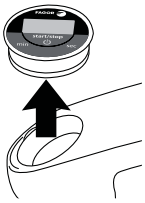
W przypadku studzenia szybkowaru w pozycji, w jakiej odbyło się gotowanie, należy wziąć to pod uwagę w chwili obliczania czasu gotowania.

8. OTWIERANIE SZYBKOWARU

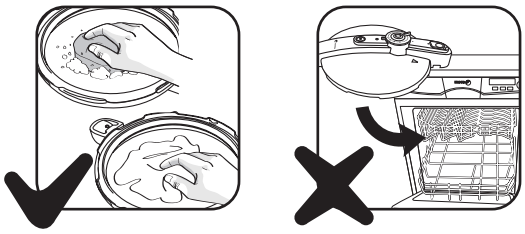


III KONSERWACJA

1. Po każdym użyciu szybkowaru należy umyć jego korpus gorącą wodą z detergentem i miękką szmatką opłukać i osuszyć. Należy szczególnie ostrożnie obchodzić się z wnętrzem pokrywy.



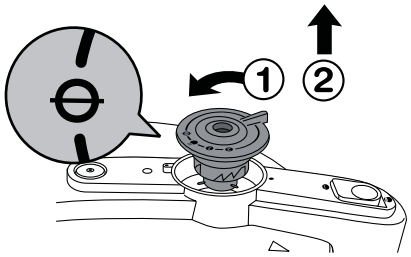
(dla modelu z regulatorem czasowym)

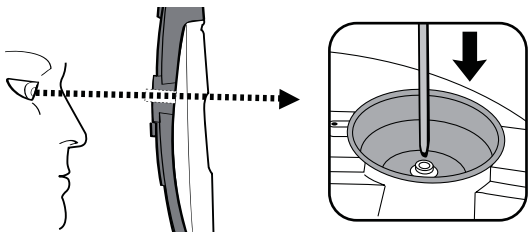


Nie należy stosować drucianych myjek, ani produktów gruboziarnistych, ponieważ mogą one zostawić zadrapania na stali nierdzewnej.

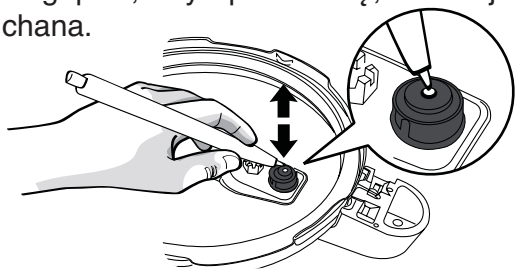
2. Po każdym użyciu należy ręcznie umyć uszczelkę zamykającą.

3. Sprawdzić czy wyloty zaworów są czyste i czy nie są niczym zablokowane.

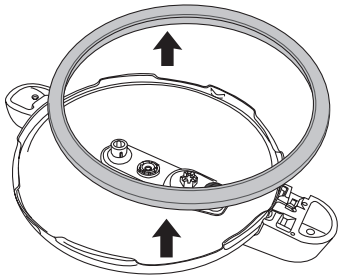




4. Zawór bezpieczeństwa. Przed każdym użyciem należy nacisnąć kulę za pomocą długopisu, aby upewnić się, że nie jest zapchana.

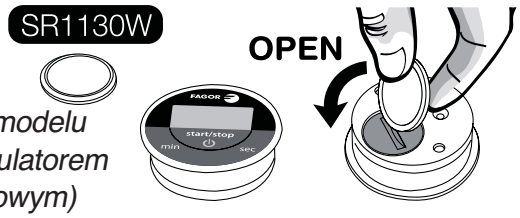


5. Uszczelka. Zalecamy wymianę uszczelki co rok lub 2 lata, zależnie od częstotlirość użytkowania.



WAŻNE: Nie należy samodzielnie dokonywać przeróbek części szybkowaru, ani montować ich w inny sposób niż to pokazuje instrukcja. NALEŻY UŻYWAĆ TYLKO ORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH.

6. Czasomierz. Okres użytkowania baterii czasomierza wynosi ok. 2 lat. Zużytą baterię można wymienić samodzielnie.

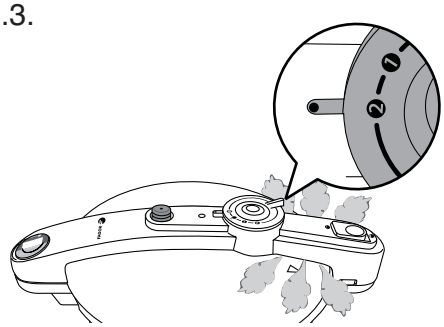


(dla modelu z regulatorem czasowym)

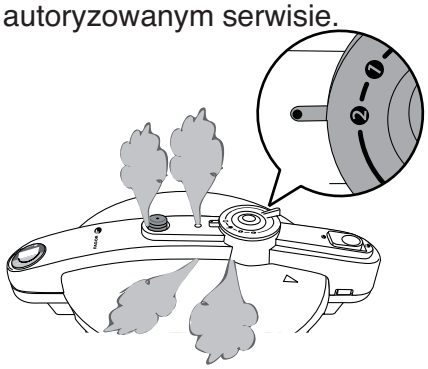
Nie należy zanurzać czasomierza w wodzie.

IV ANALIZA

1. Jeżeli zawór działania jest zablokowany, należy zgasić ogień, otworzyć szybkowar i oczyścić zawór, zgodnie z opisem w punkcie III.3.



2. Gdy pierwszy zawór bezpieczeństwa jest zablokowany, wyskoczy drugi zawór bezpieczeństwa. W takim wypadku szybkowar jest niezdatny do użycia i należy go naprawić w autoryzowanym serwisie.

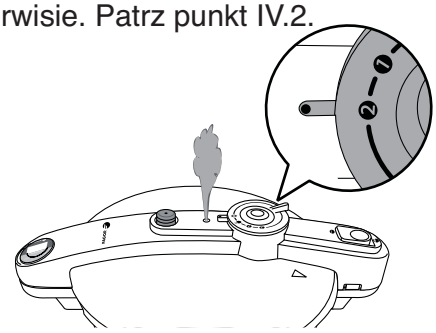


3. Ciśnienie w szybkowarze nie zwiększa się:

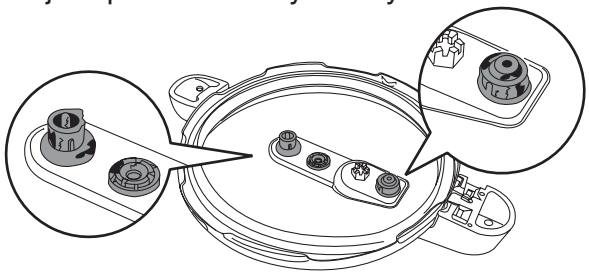
3.1 Szybkowar jest nieprawidłowo zamknięty. Należy ponownie zamknąć szybkowar; powinno się słyszeć trzask. Patrz punkt II.3.

3.2 Nie wybrano ciśnienia. Wybrać pozycję ❶ bądź ❷ . Patrz punkty II.4.3 i II.4.4.

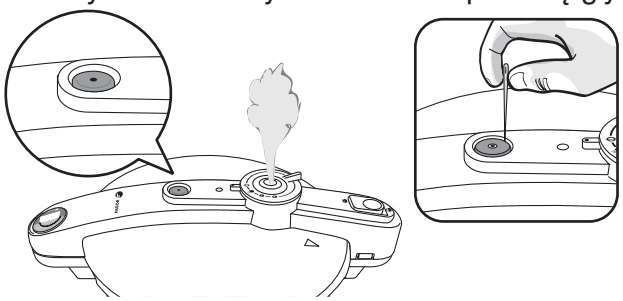
3.3 Wyskoczył drugi zawór bezpieczeństwa. Należy go naprawić w autoryzowanym serwisie. Patrz punkt IV.2.



3.4 Uszczelki zamykające, znajdujące się wewnątrz pokrywy są uszkodzone. Należy je naprawić w autoryzowanym serwisie.



4. Wskaźnik poziomu ciśnienia nie wzrasta prawidłowo (jeśli nawet tak się stanie, ciśnienie w szybkowarze wzrasta). W takim wypadku, należy uważnie oczyścić okolice za pomocą igły.



V OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO

INFORMACJA DOTYCZĄCA PRAWIDŁOWEGO ZARZĄDZANIA ODPADAMI URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich.

Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów.

Aby podkreślić konieczność współpracy z ośrodkami segregującymi odpady, na produkcie znajduje się informacja przypominająca, iż nie należy wyrzucać urządzenia do zwykłych kontenerów na odpady. Więcej informacji można zasięgnąć kontaktując się z lokalnymi władzami lub ze sprzedawcą sklepu, w którym zostało zakupione urządzenie.

Pamiętaj, że baterie nie są zaliczane do odpadów gospodarstwa domowego. Zużyte baterie należy wyrzucać do kontenerów przeznaczonych do tego celu.

CHEF قدر بالضغط

الوصف العام

1 الهيكل العام للحلة
2 غطاء الحلة
3 الأيدي الداخلية أو مقبض الحلة.
4 الأيدي العليا أو مقبض الغطاء.
5 الأيدي الخلفية للحلة
6 صمام التشغيل .
7 الضاغط
8 وصلة الإغلاق .

9 صمام الأمان 1
10 صمام الأمان 2
11 مؤشر مستوى الضغط
12 صفيحة النشر الحراري .
13 العداد (للنوع الذي يحتوي على موقوت)
14 المستوى الأكبر للتعبئة
15 علامة وضعية غلق الغطاء
16 فوهة الخروج

السعة	Øالناشر الحراري
4-6 لتر	20,5 سنتم
8 لتر	23 سنتم

« عدم القيام بتعديل أو تصليح أدوات الأمان و ذلك خارج نطاق إرشادات الصيانة العامة و الاستخدام و المشار إليها في كتيب الإرشادات.

« فقط أستعمل القطع الأصلية المخصصة لكل موديل .

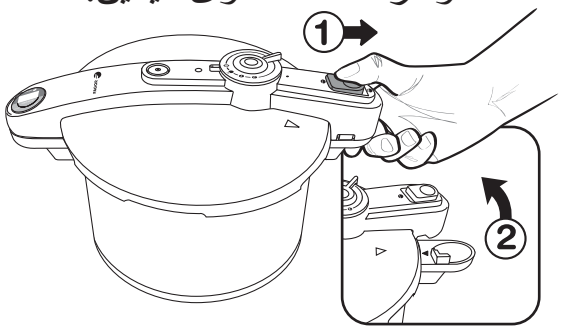
« عدم استعمال و استخدام مواد التنظيف الكاشطة .

« استعمل المصادر الحرارية المناسبة المساوية أو الأصغر من قاع الحلة التسخين الزائد أو الشديد من الممكن أن يسود أو يحدث بقع صفراء أو زرقاء في لون الفولاذ

« أحفظ هذه الإرشادات جيداً .

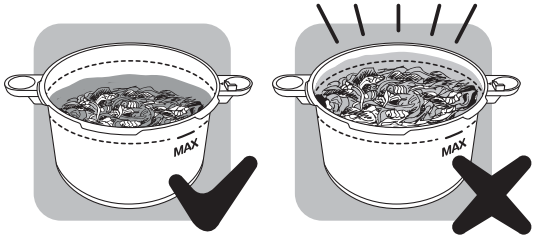
كيفية التشغيل

1. **فتح القدر:** حرك الضاغط نحوى الخلف وادر الغطاء نحوى اليمين.



2. **التعبئة** للغذاء في القدر :

« لا تتجاوز مستوى الأكثر



تنبيهات أساسية للأمان .

« قم بقراءة جميع الإرشادات .

« يجب أن تشدد الانتباه و الحذر من الحلة في حالة وجود أطفال بالقرب منها.

« عدم القيام بإدخال حلة الضغط في الفرن الساخن .

« عملية نقل حلة الضغط يجب أن تنقل بحذر شديد و عدم القيام بتلمس أو مسك السطوح الساخنة ، استعمل المقابض و الأيدي و إذا كان ذلك ضرورياً أستخدم القفزات الواقية أو قطعة كتان واقية .

« عدم استعمال حلة الضغط في الاستعمالات التي ليست مخصصة و أو مصنعة لها .

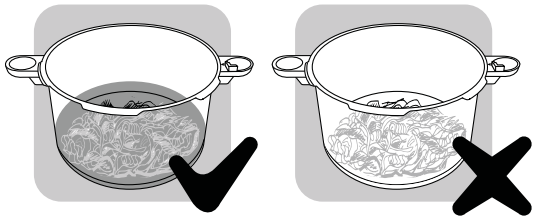
عدم القيام أبداً بفتح حلة الضغط بالقوة ، يجب أن تتأكد من أن الضغط الداخلي قد هبط هبط بشكل تام.

« عند القيام بطهي لحوم بها جلد خارجي (مثلاً: لسان البقر و العجول) فهي من الممكن أن تنتفخ، يجب عدم نخصها و ذلك لتفادي أن تقذف عليك السائل

« في حالة طهي مواد لزجة يجب أن تخض قليلاً الحلة و ذلك قبل أن تفتحها و ذلك لتفادى اندفاع هذه المواد إلى خارج الحلة.

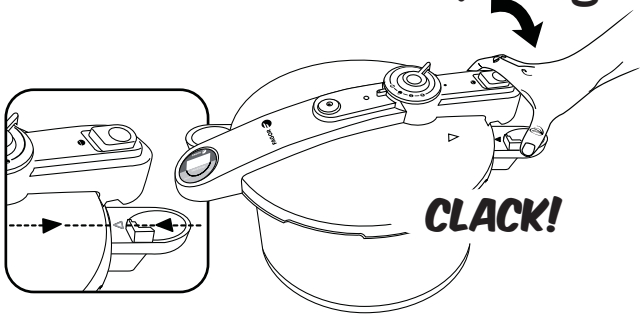
« عدم القيام باستعمال حلة الضغط بقلي بالزيت و بضغط الحلة .

« دائما ادخل القليل من السائل , 200 ملل



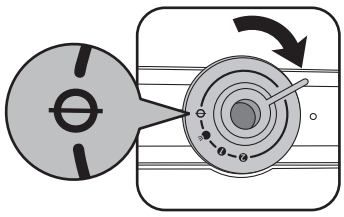
عند القيام بطهي مواد غذائية تتمدد عند الطهي مثل الأرز و البقول عدم تعبئة الحلة أكثر من نصفها .

3. غلق الغطاء.



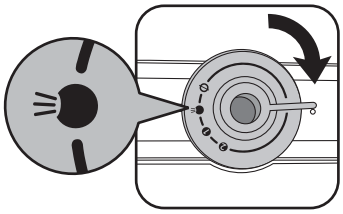
4. اختيار مستوى الضغط .

4.1 وضعية النزع والتركيب للمصاصة في عملية التنظيف

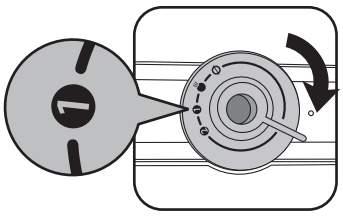


قبل الوصول إلى هذه الوضعية تأكد من انه لا يوجد ضغط في داخل القدر مثلا ,بترك غطاء المصاصة في وضعية نزع الضغط , أنضر الفقرة .II.4.2

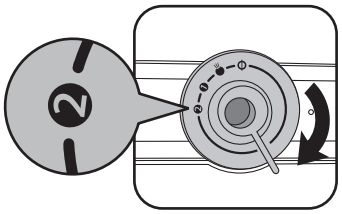
4.2 وضعية نزع كل الضغط من داخل القدر بعد النهاية من الطبخ



4.3 مستوى الضغط المتوسط . أوقات الطبخ تكون طويلة نوعا ما من الوضعية 2 . تستعمل في تحضير الحساء , السمك , المكملات الخ .



4.4 مستوى الضغط عالي . أوقات الطبخ تكون قليلة نوعا ما . تستعمل في طبخ اللحوم , البق وليات , العجائن , الخ .



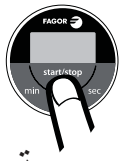
للمزيد من المعلومات أنضر الجدول المندرج في النقطة II.6.4

4.5 قم باختيار ضغط الطهي

موضع الضاغط	الضغط كلغم / سم مربع
	0
1	0'55
2	1'05

5. عمل عداد التوقيت (للنوع الذي يحتوي على موقوت)

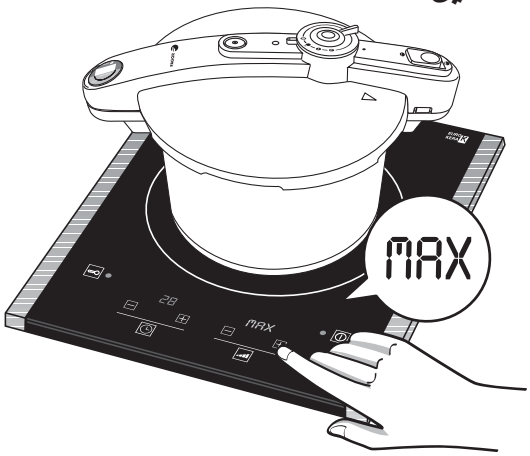
5.1 ON/OFF ⏻



5.2 إختيار التوقيت . توقيف / تشغيل

5.3 العودة للصفر

6. التشغيل تحت الضغط



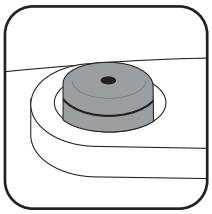
هذه الأزمنة و الفترات التي نقوم بإرشادها يجب أن تؤخذ كتوجيه فقط . يجب أن تكونها حسب الذوق و الرغبة و الفردية و حسب منهجك في الطهي و كذلك حسب نوعية المواد و إلى آخره .

- يفضل أن تنقع العدس و الحمص و الفاصوليا وإلى أخره من البقوول و ذلك قبل أن تقوم بطهيها.
- ليس من الضروري إزالة تجميد الحمص أو السمك الصغير ، السمك الكبير ة اللحوم أضف قيلاً من الوقت على الوقت المخصص.
- الشربة ذات الرغوة (شربة البازلاء و غيرها) يجب أن تطهى أولاً و غطاء الحلة مفتوحاً و قبل إغلاق يجب تصفية بمصفاة.
- يجب أن لا يؤخذ في الاعتبار تقلص السوائل حيث أن لا تضيع سوائل نتيجة التبخر إلى الخارج.
- يجب أن تحمر اللحم أكثر من المعتاد و ذلك لان بخار الماء يضيع قليلاً بعض لونه. و زمن الطهي يعتمد على سمك اللحم و جودتها.
- يجب أن تنظف بشكل جيد السمك،رش علية بعض قطرات الليمون ، و ضع الملح بعد الطهي مباشرة.

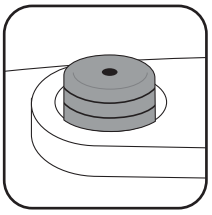
وضع أداة الاختيار	دقائق الطهي	كمية الماء	المواد الغذائية
			الشربة :
2	4-6	حسب الذوق	شربة الأرز
1	1-2	حسب الذوق	شربة الثوم
2	3-5	حسب الذوق	شربه خوليانا
2	4-5	حسب الذوق	شربة الخضراوات
2	3-4	حسب الذوق	شربة الحبوب
1	3-5	حسب الذوق	شربة الحبوب
			معاجين :
2	6-7	2 فناجين 1 أرز	أرز بالدجاج
2	6-8	2 فناجين 1 أرز	البقية الفالنسية
2	4-5	تغطي بالماء	اسباكتيس
2	5-6	تغطي بالماء	معاجين بالفرن
			الخضراوات:
2	6-7	تغطي بالماء	سلق مضلع
2	5-6	تغطي بالماء	خرشوف
2	3-5	تغطي بالماء	مقليات
2	5-6	تغطي بالماء	الكراث
2	4-5	فنجانين	الجزر
2	4-6	فنجانين	القرنبيط
2	4	تغطي بالماء	السبانخ
2	3-4	تغطي بالماء	الفول
			البقول:
2	20	تغطي بالماء	الحمص
2	15	تغطي بالماء	العدس
			البطاطس:
2	5-7	1لتر لكل كلغ	بطاطس في صلصة خضراء
2	5-7	3/4ل لكل كلغ5-7	بطاطس بالقديد
			السمك:
2	10	**حسب الذوق**	سمك التن مع بطاطس
2	10	فنجانين	أم الحبر
2	30	تغطى بالماء	أخطبوط
1	30	فنجان واحد	تروتة
1	20	1/ 2 لتر	بلح البحر بالبخار

6.1 عندما عند المخرج يصعد المؤشر البرتقالي يعني انه يوجد ضغط ولا يجب فتح القدر

6.2 عندما نختار مستوى الضغط ❶ مؤشر المستوى للضغط ينتقل حتى العلامة الأولى بعدما تظهر هذه , عدل النار إلى المستوى المناسب حتى تبقى هذه العملية ولا يخرج البخار .

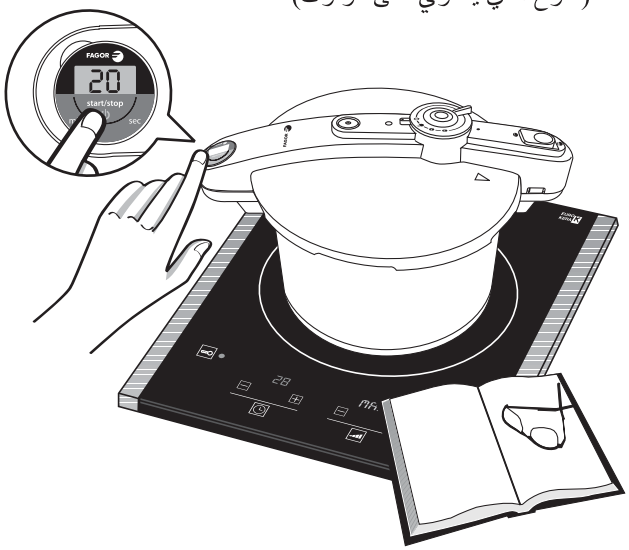


6.3 عندما نختار مستوى الضغط ❷ مؤشر مؤشر مستوى الضغط ينتقل حتى العلامة الثانية بعدما تظهر هذه , عدل النار إلى المستوى المناسب حتى تبقى هذه العملية ولا يخرج البخار .



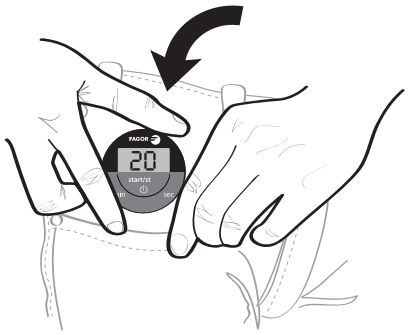
6.4 عدل توقيت الطبخ . حسب نوعية الطبخ عدل التوقيت للطبخ واضغط الزرSTART.

(للنوع الذي يحتوي على موقوت)



اللحوم :			
كرات لحم مفروم	فنجانين	10-12	2
لحم الوسط الدائري	تغطى بالماء	20-22	2
الكلى	كوبين	5-6	2
بستك العجول السميك	كوب لكل 1.5كلغم	15-17	2
أرجل	تغطى بالماء	25-35	2
لحم الخروف	½ لتر لكل كلغم	10-12	2
لحم الأرنب	2 /1 لتر	10-12	2
طيور بالصلصة	فنجان	5-10	2
دجاج بطريقة الخريث	فنجان	8-9	2
دجاج	تغطى بالماء	15-20	2
الحلويات:			
أرز بالحليب	فنجانين حليب 1 أرز	6	1
فواكه مطبوخة	فنجانين	7-8	1
فلان	½ من الحليب	4-5	1

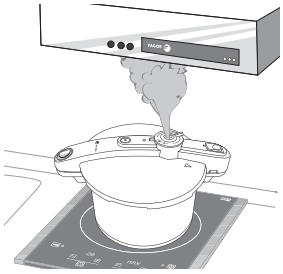
5.6 يمكن أن تاخد الموقوت معك عندما يكون القدر يطبخ , عندما ينتهي توقيت الطبخ الموقوت يرن . (للنوع الذي يحتوي على موقوت)

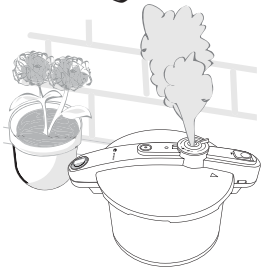


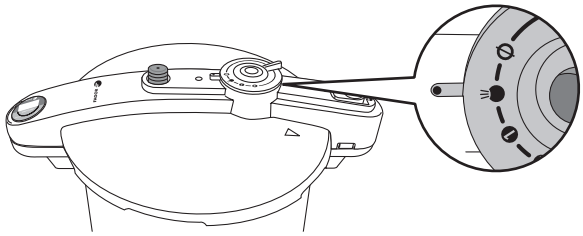
6.6 أطفا بؤرة النار .

7. نزع الضغط . يوجد عدة طرق لنزع الضغط من القدر :

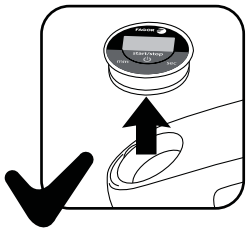
7.1 نزع الضغط السريعة . ضع القدر تحت الصرعة النازعة أو أخرجها للخارج . ثم غير المصاصة الضاغطة ⬤≡ . أنضر النقطة II.4.2

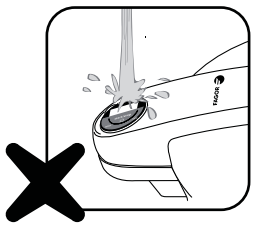


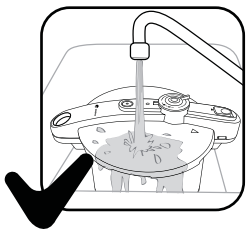


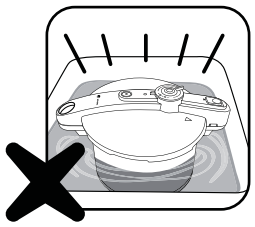


7.2 نزع الضغط السريع عن طريق التبريد .
(للنوع الذي يحتوي على موقوت)



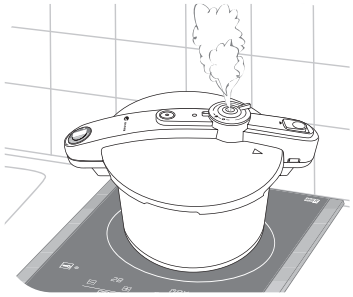






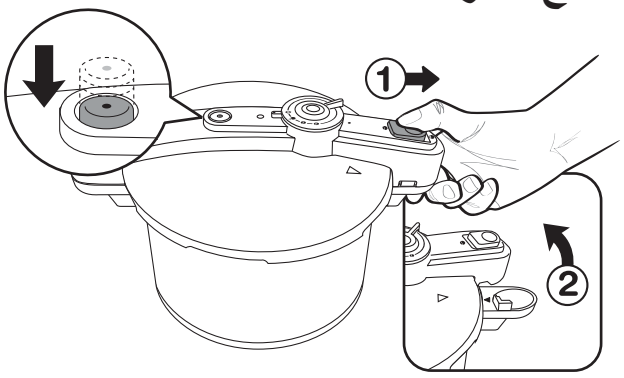
اسكب قليل من الماء البارد على احد الجوانب من الغطاء حتى ينزل المؤشر البرتقالي **لا تغطس أبدا القدر في الماء , لأنه خطير جدا .**

7.3 نزع الضغط العادي .

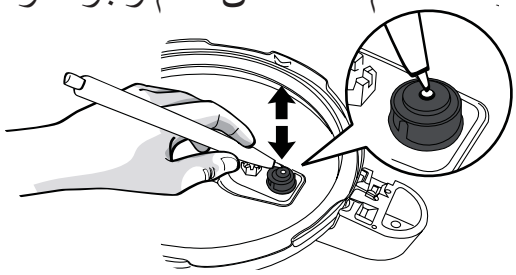


يترك القدر يبرد في الوضعية التي طبخ بهاو , تؤكد من ذلك عند حسب توقيت الطبخ .

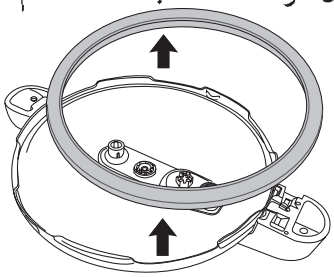
8. فتح القدر



4. المستوى الأكبر للتعبئة .
قبل أي استعمال اضغط الذريعة بو
اسطة قلم للتأكد من عدم وجود موانع .



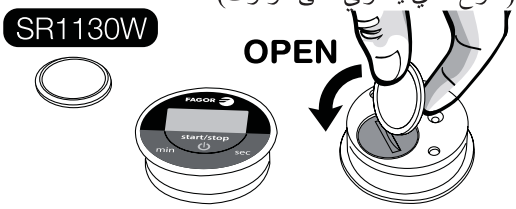
5. وصلة الإغلاق . ينصح تغييرها كل سنة أو سنتين و ذلك حسب الاستخدام.



مهم جدا: عدم القيام بإحداث تغيير في قطع الغيار ، و تحاول بتركيبها بطريقة مختلفة عن المخصص لها. أستعمل دائما قطع غيار أصلية.

6. العداد . الحياة العملية للبطارية التي تشحن الموقوت تكون حوالي 2 سنة . يمكن أن تغيرها بنفسك عندما تنتهي صلاحيتها .

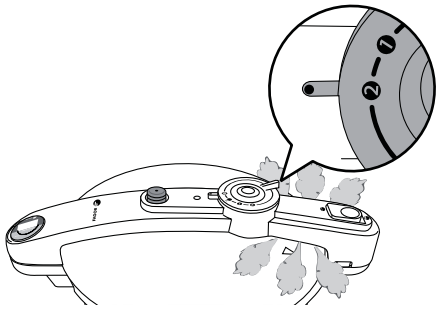
(للنوع الذي يحتوي على موقوت)



لا تغطس الموقوت في الماء

IV التشخيص

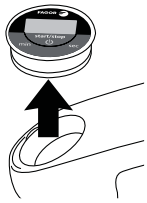
1. عندما تكون مصاصة العمل مسدودة , أطفا النار , افتح القدر ونضف المصاصة حسب النقطة III.3

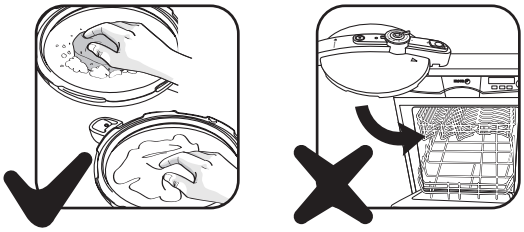


III عملية الصيانة

1. بعد كل استعمال و استخدام الحلة يجب أن تنظف بالماء الساخن و صابون الغسيل العادي مستعملا قماش أو إسفنجه ليست خشنة و تجفف و تمصص بالماء و تجفف بعد ذلك.
أعمل بتحفظ مع المنطقة الداخلية للغطاء .

(للنوع الذي يحتوي على موقوت)

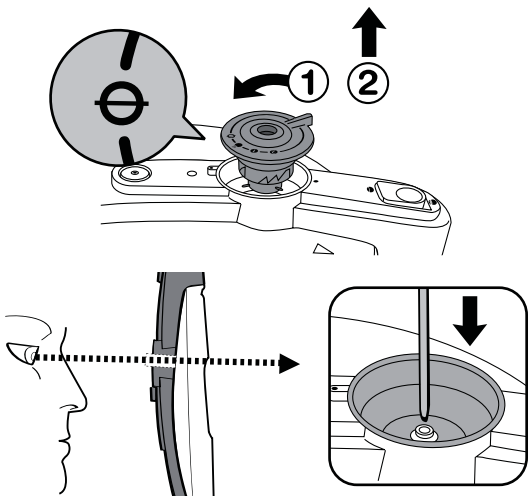




عدم استعمال الألياف المعدنية أو المواد الكاشطة و ذلك لأنها من الممكن أن تحدث خدش في الفولاذ الغير قابل للتأكسد .

2. نضف لاصقة الغلق يدويا بعد كل عملية طبخ .

3. تأكد من أن فتحات الخروج للبخار هي نظيفة و توجد جسيمات تسدها في قنواتها



V الحماية المحيطية

معلومات حول التسير الجيد للنفايات الكهروبائية والإلكترونيكية

عند نهاية الحياة العملية للجهاز لا يرمى مع النفايات المنزلية يمكن تسليمه ب

دون اي تكاليف إلى الجهات المحلية المختصة او الموزغين الذين يوفرون هذه العملية

التخلّص من النفايات المنزلية بتفريقها على حدا يمنع عواقب سلبية على البيئة

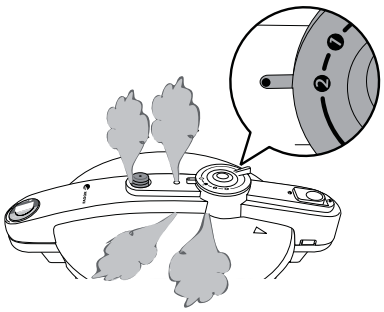
و الصحة و يسمح بمعالجة جيدة للمكونات التي تركبه وتوفير احسن للطاقة

و مصادرها يستحسن تعاون الجميع من اجل التسير العقلاني للنفايات في

حاويات مختصة لمزيد من المعلومات إتصل بالمصالح المحلية او محل إقتناء الجهاز

نذكر بان البطاريات ليست نفايات منزلية عادية البطاريات المستعملة يجب رميها في الحاويات المخصصة لها

2. عندما تكون مصاصة الأمان الأولى مسدودة , تقفز المصاصة الثانية للامان . عندما يحدث هذا القدر لا يمكن أن يعمل ويجب التنقل إلى مصلحة الصيانة للتصليح .

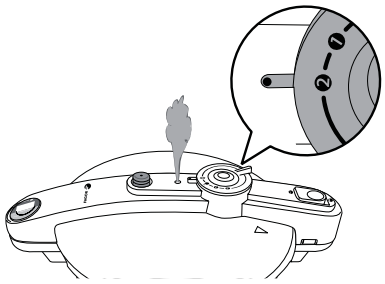


3. القدر لا يأخذ ضغط :

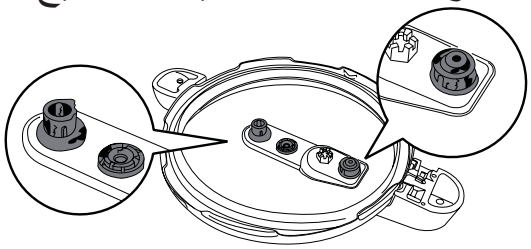
3.1 القدر غير مغلق بشكل جيد . اعد الغلق حتى تسمع رنة كليك . أنضر النقطة .II.3

3.2 ضغط بدون اختيار. أختار الوضعية ❶ أو ❷ أنضر النقطة .II.4.3 و .II.4.4

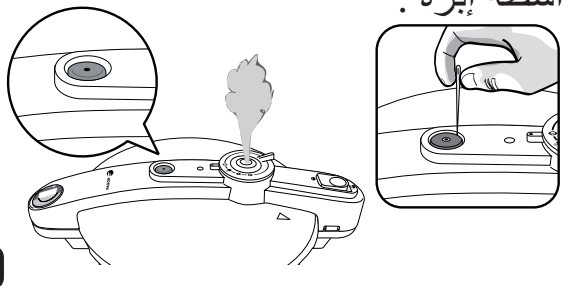
3.3 مصاصة الضغط الثانية منزوع تقرب من مصلحة الصيانة من اجل التصل أنضر النقطة .V. 2



3.4 لاصق الغلق الداخلية للغطاء معطلة . توجه لمصلحة الصيانة للتصليح .



4. مؤشر مستوى الضغط لا يصعد بشكل جيد (حتى عندما يحدث القدر يأخذ ضغط) في هذه الحالة , نضف المنطقة بتمعن بو اسطة إبرة .



El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.

O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrit dans le présente notice.

The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben Modelle zu verändern.

Ο κατασκευαστής διατηρεί αποκλειστικά το δικαίωμα να τροποποιήσεί τα μοντέλα που περιγράΦονται στο παρόν Εντυπο Οδηγιών.

A gyártó fenntartja magának a jogot a használati útmutatóban közölt műszaki adatok megváltoztatására.

Výrobce si vyhrazuje právo modifikovat modely popsané v tomto uživatelském návodu.

Výrobca si vyhradzuje právo modifikovať modely opísané v tomto užívateľskom návode.

Producent zastrzega sobie prawo do modyfikowania modeli opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

المنتــج لــه الحــق فــي تغــير النو
عيــة المبينــة فــي دليــل الإســتعمال

NIF: F-20020517 - B.º San Andrés n.º 18 -
20500 MONDRAGON (Guipúzcoa) ESPAÑA
FAGOR ELECTRODOMESTICOS S.COOP.

02-11 006161800
SZ2L00003